

# Vienna Lager 40L

Vienna Lager (7 A)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 40,00 l  
**Boil Size:** 49,75 l  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 43,75 l  
**Final Bottling Vol:** 38,00 l  
**Fermentation:** Lager

**Date:** 05 Sep 2019  
**Brewer:** Indupropil  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Indupropil - 49L Pre / 43L Pos / 40L  
Ferm / 38L Env  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 73,5 %  
**Taste Rating:** 30,0



## Taste Notes:

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
5,00 kg	Malte Vienna (6,0 EBC)	Grain	1	51,0 %
4,40 kg	Pilsen (3,3 EBC)	Grain	2	44,9 %
0,30 kg	Crystal/Caramunich Tipo III (150,1 EBC)	Grain	3	3,1 %
0,10 kg	Carafa Special I (Weyermann) (900,0 EBC)	Grain	4	1,0 %
20,00 g	Northern Brewer [8,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	10,9 IBUs
50,00 g	Tettnang [4,50 %] - Boil 10,0 min	Hop	6	7,8 IBUs
50,00 g	Tettnang [4,50 %] - Boil 0,0 min	Hop	7	4,3 IBUs
4,0 pkg	Fermentis W-34/70/Lallemand Diamond/Levteck TB84 [50,28...]	Yeast	8	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,053 SG  
**Est Final Gravity:** 1,012 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,5 %  
**Bitterness:** 23,0 IBUs  
**Est Color:** 21,5 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,053 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,012 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 5,4 %  
**Calories:** 497,1 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 26,42 l  
**Sparge Temperature:** 76,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,65  
**Measured Mash PH:** 5,20

**Total Grain Weight:** 9,80 kg  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Target Mash PH:** 5,20  
**Mash Acid Addition:**  
**Sparge Acid Addition:**

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 33,14 l of water at 70,9 C	66,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 26,42 l water at 76,0 C

**Mash Notes:** Infusão simples com relação água/malte de 2,8L/kg, arriando em temperatura um pouco mais elevada que o objetivo para compensar a perda de temperatura ocasionada pela inserção dos grãos. Elevação para Mash Out subindo 1°C por minuto.

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 231,14 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Lager  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 2,5  
**Carbonation Est:** Bottle with 231,14 g Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle with 115,13 g Table Sugar  
**Age for:** 14,00 days

**Storage Temperature:** 0,0 C

## Notes

Fermentação por aproximadamente 10 dias a 10°C. Densidade final esperada de 1.012. Após, suba lentamente a temperatura até chegar a 14° e permaneça por 4 dias para descanso de diacetil. Após, cold crash (redução da temperatura para 0°C) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado. Pode ser utilizado solução de clarificação a parte, como gelatina.