

VIENNA LAGER (BJCP 7A)

PAKT

Náš recept - by PAKT | 25L mladiny

Kto nevyskúšal čistý viedenský slad od Vikingov, nevie, čo je láska.

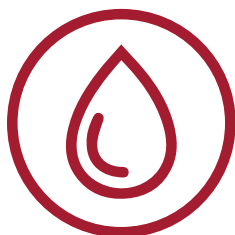
Bohatá sladovosť, dotváraná jemným karamelom a chlebovosťou na dochuti, primeraná horkosť, k tomu ľahkosť, sviežosť, ale zároveň plnosť tela - to z tohto piva robí veľmi príjemného spoločníka aj na celovečerné pitie.

Skol 



SLADY

Viking Malt Viedenský slad 5 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 19L
Vysladzovanie: 15L

Infúzie:

52°C 10 min.
65°C 30 min.
72°C 20 min.
80°C 1 min.



CHMEĽOVAR

60 min.

Vital

60 min. - 8g

Vital

30 min. - 17g

Kazbek

10 min. - 50g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

SafLager W-3470 / 2 bal

6-8 dní pri teplote 10°C
diacetylová pauza 2 dni pri 19°C

L
25

OG
1048

FG
1011

IBU
29

EBC
11

ABV
5%