

# Devil's Vienna Lager



Style Vienna Lager  
Type All Grain  
Batch Size 19L  
Boil Time 90 min.

IBU: 20  
Colour (SRM): 13  
Carbonation: 2.5



Water Volumes (Cooler / Mash Tun)

Mash: 17 L  
Sparge: 11 L  
Total: 28 L  
Boil Volume: 24 L

Pre-boil Gravity: 1.049  
Original Gravity: 1.056  
Final Gravity: 1.013

**NOTE:** Grainfather / Brewzilla and other all in one systems will have different water volumes.

Fermentables: 4.98 kg

Hops: 28 g

1.9 kg Pilsen Malt  
1.9 kg Vienna Malt  
570 g Caramel Aromatic Malt  
570 g Dark Munich Malt  
40g Blackpinz Malt

14 g Northern Brewer 60 min  
14 g Saaz 20 min

## Yeast:

1 pkg Wyeast 2124 Bohemian Lager

## Mash Profile:

52°C 30 min. Mash In (Protein Rest)  
64°C 30 min. Mash – Beta Amylase  
72°C 30 min. Mash – Alpha Amylase  
77°C 10 min. Mash Out

## Fermentation Profile:

12°C 3 Days Primary (main fermentation)  
13°C 5 Days Primary (finish fermentation)  
14°C 3 Days Primary (Diacetyl rest)  
1°C / day 8 Days Primary (drop temp by 1°C / day)  
1°C 14 Days Secondary (Lagering)

## Measurements:

Boil Volume:

Pre-boil Gravity:

Post-boil Volume:

Original Gravity:

Bottling Volume:

Final Gravity:

Carbonation Sugar:

## Brewing Notes:



Order again! Scan QR Code

# Devil's Vienna Lager



Style Vienna Lager  
Type Tout grains  
Lot 19L  
Temps d'ébullition 90 min.

IBU: 20  
Couleur (SRM): 13  
Carbonatation: 2.5  
Gravité  
Avant ébullition: 1.049  
Gravité originale: 1.056  
Gravité finale: 1.013



**NOTE:**

Grainfather / Brewzilla et autres systèmes tout-en-un auront des volumes d'eau différents.

Volumes d'eau (galière / cuve d'empâtage)  
Empâtage: 17 L  
Rinçage: 11 L  
Total: 28 L  
Vol. d'ébullition: 24 L

Fermentescibles: 4.98 kg

1.9 kg Malt Pilsen  
1.9 kg Malt Vienna  
570 g Malt Caramel Aromatique  
570 g Malt Dark Munich  
40g Malt Blackpinz

Houblons: 28 g

14 g Northern Brewer 60 min  
14 g Saaz 20 min

**Levure:**

1 pkg Wyeast 2124 Bohemian Lager

**Profile d'empâtage:**

52°C 30 min. Début d'empâtage  
64°C 30 min. Beta amylase  
72°C 30 min. Alpha amylase  
77°C 10 min. Fin d'empâtage

**Profile de fermentation:**

12°C 3 Jours Primaire (fermentation principale)  
13°C 5 Jours Primaire (fin de la fermentation)  
14°C 3 Jours Primaire (repos diacétyl)  
1°C / day 8 Jours Primaire (baisser temp. 1°C / jour)  
1°C 14 Jours Secondaire (Lagering)

**Lectures et mesures:**

Volume d'ébullition:

Gravité pré-ébullition:

Volume pré-ébullition:

Gravité originale:

Volume d'embouteillage:

Gravité finale:

Sucre (carbonatation):

**Note de brassage:**



Commandez à nouveau! Scanner le code QR