

## #159 Posłuchaj Ultravox 2023

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **9.5**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **56.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	3.4 kg (85%)	81 %	10
Ziarno	Caramunich III	0.35 kg (8.8%)	80 %	150
Ziarno	Karmelowy jasny	0.25 kg (6.3%)	80 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	15 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile