

## #35 Posłuchaj Ultravox

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **10.4**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach Wiedeński	2 kg (90.9%)	79 %	9
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (9.1%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszka 2018	5 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka szyszka 2018	5 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka szyszka 2018	5 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Marynka szyszka 2018	10 g	2 dni	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Top	Ale	Suche	6 g	Brewferm