

Warka Strong - ver. 3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **10.7**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.1%)	75 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.9 kg (22.8%)	100 %	0
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.1%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25.3%)	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1.3%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	100 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	35 min	4 %
Gotowanie	Challenger	10 g	70 min	7 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	3 g	70 min	4.5 %
-----------	-----------------------	-----	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	100 min