

# Starka

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **32.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **-30 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	6 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (8.3%)	68 %	1202
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (16.7%)	80 %	45

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis