

Strong Witold

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **51**
- SRM **12.3**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (13.6%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	85 min	11 %
Gotowanie	Cascade	20 g	85 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Calip	40 g	5 min	6 %