

# STRONGMAN

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **30**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzeński	5 kg (55.6%)	--- %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.6%)	75 %	45
Cukier	cukier	0.5 kg (5.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	30 min	3.75 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile