

Warka Strong - ver.2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **12.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 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 **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (27.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (5.5%) | 75 % | 150 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.4 kg (11%) | 100 % | 0 |
| Dodatek | Honey | 0.2 kg (5.5%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (5.5%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (13.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (27.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (2.7%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.05 kg (1.4%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 15 min | 4 % |

| | | | | |
|-----------|------------|------|--------|-----|
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 30 min | 7 % |
|-----------|------------|------|--------|-----|

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 | 60 min |