

## Warka Strong - ver. 3

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **20**
- SRM **9.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (70.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.8%)	75 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.8 kg (11.3%)	100 %	0
Ziarno	Barley, Flaked	0 kg	70 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0 kg	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0 kg	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.09 kg (1.3%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	100 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	35 min	4 %
Gotowanie	Citra	8 g	70 min	7 %

Gotowanie	lu	4 g	70 min	4.5 %
-----------	----	-----	--------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	100 min