

# Warka Strong

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **14.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (5.4%)	75 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.4 kg (10.8%)	100 %	0
Dodatek	Honey	0.2 kg (5.4%)	75 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (2.7%)	100 %	99
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.4%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.7%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	800 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	---