Belgian Golden Strong Ale

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.5**
- Style **Belgian Golden Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **51 C**, Time **5 min**
- Temp **65 C**, Time **80 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **56.2C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **51C**
- Keep mash **80 min** at **65C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **8.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg *(90.9%)*	81 %	5
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg *(1.8%)*	75 %	45
Sugar	Carabelge Weyermann	0.1 kg *(1.8%)*	100 %	0
Sugar	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg *(5.5%)*	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Boil	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Slant	150 ml	Fermentum Mobile

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	0.5 g	Boil	10 min

Notes

- (burtonizacja wody)- Dawkowanie: płaska łyżeczka gipsu (ok. 4 g) na 20 litrów
  zrobić starter przed zadaniem drożdży do brzeczki i porządnie ją napowietrzyć. Oczywiście można użyć gęstwy
  fermentacja od 16 stopni-podnosić do 21

  cichą najlepiej zrobić w niskich temp.
  piwo powinno odstać swoje,przechowywać w chłodzie
  Mar 12, 2018, 10:58 PM