

## belgian strong ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 5 kg (73.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Vienna Malt             | 1 kg (14.7%)  | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Abbey Malt<br>Weyermann | 0.2 kg (2.9%) | 75 %       | 45  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear      | 0.6 kg (8.8%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | jakie mamy, cukier<br>na ostatnie 5 min | 50 g  | 60 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Gozdawa Belgian<br>Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 11.5 g | Gozdawa      |