

Belgian

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks - Pilsner Malt	5.45 kg (84.5%)	81 %	4
Cukier	Cukier	1 kg (15.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	45.45 g	65 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz	45.45 g	30 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz	45.45 g	5 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- Fermentacja burzliwa w temperaturze od 17* C do 24*C na 5-6 dni. Fermentacja cicha około 3 dni i schłodzenie do około -1*C po czym trzy tygodnie w temperaturze -3*C. do refermentacji glukoze o następne i resztę drożdży (oczywiście uwodnić). W butelkach trzymać w temperaturze około 22*C na 6 tygodni.

21 sie 2018, 15:41