

Belgijskie

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	14 kg (93.3%)	80 %	4
Dodatek	płatki jęczmienne	1 kg (6.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	90 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	60 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Cukier na ok 1,5 blg dodać na koniec gotowania. Fermentacja od 16 st.C. W ciągu tygodnia stopniowo zwiększać do 28 st.C. Następnie 3 dni cichej fermentacji i schłodzić do -1st.C. W minusowej temperaturze nawet do -3 st. C. trzymać 3 tygodnie.
Refermentacja - dodać te same drożdże plus cukier. Ilość cukru obliczyć na poziom nagazowania na 2,4 CO2. powinno to zwiększyć BLG o 1-1,5 (Docelowo 17). Refermentacja w butelkach 14 dni w temp 22 st. C. Następnie o ile to możliwe, żeby alkohol się ułożył, piwo należy leżakować przez 6 tygodni w temp. poniżej 15 st. C.
4 paź 2023, 11:01