

BGSA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (78.6%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (14.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	70 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	4.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs