

golden strong ale

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **26**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (81.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.125 kg (1.9%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.125 kg (1.9%)	75 %	45
Cukier	cukier	0.3 kg (4.4%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %