

Golden Strong Blond Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **13.2**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.2 kg (49.4%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (41.2%)	100 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (4.1%)	81 %	53
Ziarno	Carafa II	0.03 kg (1.2%)	70 %	812

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	12 g	---