

ZłotySmok

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **25**
- SRM **19.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4.5 kg (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Golden ale	1 kg (13.5%)	70 %	9
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.1%)	81 %	6
Ziarno	Crystal 150 castelmalting	0.5 kg (6.8%)	70 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.7%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.7%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentum Mobile 27	Ale	Płynne	1000 ml	fermentum mobile
------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min