

# Belgian Golden Strong Ale

---

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.5**
- Style **Belgian Golden Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **51 C**, Time **5 min**
- Temp **65 C**, Time **80 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **56.2C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **51C**
- Keep mash **80 min** at **65C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **8.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (90.9%)	81 %	5
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.8%)	75 %	45
Sugar	Carabelge Weyermann	0.1 kg (1.8%)	100 %	0
Sugar	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (5.5%)	100 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Boil	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Slant	150 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	0.5 g	Boil	10 min

## Notes

- ( burtonizacja wody)- Dawkowanie: płaska łyżeczka gipsu (ok. 4 g) na 20 litrów  
zrobić starter przed zadaniem drożdży do brzeczki i porządnie ją napowietrzyć. Oczywiście można użyć gęstwy  
fermentacja od 16 stopni-podnosić do 21

cichą najlepiej zrobić w niskich temp.  
piwo powinno odstać swoje,przechowywać w chłodzie  
*Mar 12, 2018, 10:58 PM*