

## Barbórkowe

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **32**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.5 kg (88.2%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5.9%)	80 %	45
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (5.9%)	100 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	40 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs