

BegianGoldenStrong

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **22**
- SRM ---
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (89.6%)	80 %	---
Cukier	cukier	0.81 kg (10.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	80 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	0 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	8 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kwas mlekowy	5.5 g	Zacieranie	10 min