

## Belgian ale

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **57 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (35.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	3 kg (21.4%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	1 kg (7.1%)	80 %	30
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	30 min	11 %