Belgian Golden Strong Ale

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **---**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting pilzneński	7 kg *(87.5%)*	81 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1 kg *(12.5%)*	85 %	3
Cukier	Syrop cukrowy 1150 ml - 1.5kg cukru	0 kg	--- %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Eureka	25 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Bobek	25 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	Styrian Eureka	25 g	0 min	9.9 %
Na zimno	Styrian Goldings	25 g	7 dni	5.3 %
Na zimno	Bobek	25 g	7 dni	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.