

# Belgian Golden Strong Ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 6-rzędowy	7 kg (94.6%)	80 %	3
Cukier	Cukier	0.4 kg (5.4%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis