

Belgian Golden Strong Ale

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (90.9%)	81 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.8%)	75 %	45
Cukier	Carabelge Weyermann	0.1 kg (1.8%)	100 %	0
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (5.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- (burtonizacja wody)- Dawkowanie: płaska łyżeczka gipsu (ok. 4 g) na 20 litrów
zrobić starter przed zadaniem drożdży do brzezki i porządnie ją napowietrzyć. Oczywiście można użyć gęstwy
fermentacja od 16 stopni-podnosić do 21

cichą najlepiej zrobić w niskich temp.
piwo powinno odstać swoje,przechowywać w chłodzie
12 mar 2018, 22:58