

Belgian Golden Strong Ale by Kuba

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7 kg (82.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (5.9%) | 74 % | 3 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 1 kg (11.8%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 80 g | 65 min | 3.6 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|---------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | Wirfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|---------|-----|-----------|-------|

Notatki

- Fermentację zaczynamy w 16 st. C, stopniowo podnosimy do 26 st. C. Fermentować 21 dni, po czym obniżyć temp. do 2 st. C na 7 dni. Potem piwo zapakować w butelki i wysoko wygazować. Przy butelkowaniu chronić przed natlenieniem. Próbować po 3 miesiącach.
6 sty 2023, 21:56