

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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