

# Belgian Golden Strong Ale Miód i płatki miodowe

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **33**
- SRM **6.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	1 kg (15.4%)	75 %	2
Ziarno	Honey Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	55 g	10 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Abbaye	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Notatki

- Woda kranowa  
Zacieranie 22L -> 2.5 ml kwas mlekowy  
Wystadzanie 7L -> 1.5 ml kwas mlekowy  
20 wrz 2024, 19:32