

Belgian Golden Strong Ale v2

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Castlemalting | 8 kg (87%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (10.9%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Cukier | 0.2 kg (2.2%) | 100 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Eureka | 25 g | 60 min | 9.9 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 25 g | 20 min | 5.3 % |
| Gotowanie | Bobek | 25 g | 20 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Styrian Eureka | 25 g | 0 min | 9.9 % |
| Na zimno | Styrian Goldings | 25 g | 5 dni | 5.3 % |
| Na zimno | Bobek | 25 g | 5 dni | 5.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP530 - Abbey Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |