

Belgian Golden Strong Ale z płatkami miodowymi i i miodem

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **35**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (78.1%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	0.8 kg (12.5%)	75 %	2
Ziarno	Honey Flaked	0.6 kg (9.4%)	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	---