

# Belgian Golden Strong Ale

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (70.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.2%)	80 %	2
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.3 kg (4.2%)	70 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (7%)	100 %	16
Cukier	Glukoza	0.5 kg (7%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	20 g	90 min	14 %
Gotowanie	Marynka	10 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	hallertauer taurus	10 g	3 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier/Glukozza	1000 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- FERMENTACJA:
  - Zadać drożdże w 17-18°C, podnosić przez 5 dni stopniowo temp. do 26-27°C
  - 1-2 tygodnie trzymać w tych 26-27°C
  - potem szybko schłodzić i 3 tygodnie w jak najniższej temperaturze, bliskiej 0°C
  - Po butelkowaniu 2 tyg. w 25°C, a potem 6 tyg. w 4-5°C.

29 cze 2016, 12:59