

belgian strong ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (14.7%)	78 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.9%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (8.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	jakie mamy, cukier na ostatnie 5 min	50 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa