

# Belgian

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Ireks - Pilsner Malt | 5.45 kg (84.5%) | 81 %       | 4   |
| Cukier | Cukier               | 1 kg (15.5%)    | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 45.45 g | 65 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Saaz            | 45.45 g | 30 min | 3.75 %     |
| Gotowanie | Saaz            | 45.45 g | 5 min  | 3.75 %     |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs   |

## Notatki

- Fermentacja burzliwa w temperaturze od 17\* C do 24\*C na 5-6 dni. Fermentacja cicha około 3 dni i schłodzenie do około -1\*C po czym trzy tygodnie w temperaturze -3\*C. do refermentacji glukoze o następnę i resztę drożdży ( oczywiście uwodnić ). W butelkach trzymać w temperaturze około 22\*C na 6 tygodni.

21 sie 2018, 15:41