

Belgijka

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (78.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carabelge | 0.15 kg (2.1%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.15 kg (2.1%) | 75 % | 45 |
| Cukier | cukier biały | 1.2 kg (17.1%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 70 g | 60 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 30 min | 3.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|-----------|--------|-----------|--------|