

## bgsa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (84.2%)	80 %	4
Cukier	cukier	1 kg (10.5%)	--- %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jask's m41 lub m42	Ale	Suche	11.5 g	preferuje m42 mniej fenoli

### Dodatki

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

Przyprawa	swieża skórka pomaranczy	130 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	swieża skórka cytryny	30 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	kolendra zmielone ziarno	15 g	Fermentacja cicha	14 dni