

BGSA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 3.5 kg (87.5%) | 80.5 % | 2 |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 0.5 kg (12.5%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |