

# BGSA

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (87.5%)	82 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (12.5%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	65 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	65 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %