

BGSA - test

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsen malt castle	6 kg (83.9%)	82 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (7%)	78 %	4
Cukier	glukoza	0.65 kg (9.1%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	hallertau mittelfruh	20 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	hallertau mittelfruh	20 g	15 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile