

Bies - Belgian Golden Strong Ale

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- 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 **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **25 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **25.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **25C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (78.1%) | 81 % | 3 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 1.4 kg (21.9%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | brzezka | 0 g | 25 min | 1 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 65 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 30 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Belle Saison | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |