

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