

Big Boy

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (86.2%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.4%)	80 %	30
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.1 kg (1.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Styrian Golding	30 g	100 min	2.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	5 min