

Ginger & Lemon Grass Belgian Golden Strong Ale

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **34**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (48.2%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	2 kg (24.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12%)	79 %	16
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (6%)	100 %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (3.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	green tea ginger%lemon grass finest tesco	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min