

# Gloria

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **27**
- SRM **17.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	2.5 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Wiedeński Strzegom	1 kg (19.5%)	79 %	6
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	0.5 kg (9.8%)	79 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany	0.6 kg (11.7%)	100 %	20
Ziarno	Płatki Owsiane Brewferm	0.25 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.25 kg (4.9%)	74 %	400
Ziarno	Jęczmień Palony Strzegom	0.02 kg (0.4%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile