

janusz tracz

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsner steinbach	3.2 kg (84.2%)	80 %	4
Cukier	sugar	0.6 kg (15.8%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	saaz	10 g	5 min	2.98 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs