

## **mocne jasne**

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **8**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

### **Kroki**

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **33.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (42.1%)	80 %	4
Cukier	cukier biały	4 kg (21.1%)	100 %	1
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (36.8%)	79 %	6

### **Chmiele**

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	30 min	11.1 %

### **Drożdże**

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Notatki**

- Warka rozbita na dwa wiadra 25 l w jednym będą drożdże 134 a w drugim 256  
8 wrz 2021, 09:02