

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj 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