

## WY3522 Gęstwa BGSA #1

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6.9 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (9.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3522 Belgian Ardennes	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs