

Złoto Galicji

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 9 kg (81.8%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (4.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.5 kg (4.5%) | 75 % | 30 |
| Cukier | Cukier biały | 1 kg (9.1%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 50 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings | 50 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 50 g | 10 min | 5.5 % |