

# 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 %