

Złoty róg

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (85.7%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.7%)	85 %	3.5
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (8.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	1 min	5.1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Gęstwa	2000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	cukier	300 g	Gotowanie	1 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Cukier dodać na ostatnią minutę gotowania, tak by się nie skarmelizował. Wcześniej odebrać brzeczkę i i w niej rozpuścić cukier
12 lut 2018, 15:38