

# ZłotySmok

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **23**
- SRM **20**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom golden ale	1 kg (13%)	79 %	14
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.1 kg (1.3%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ I Weyermann	0.2 kg (2.6%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.6%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs
-----------------------------	-----	--------	---------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min