

## ZłotySmok barell aged

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **22**
- SRM **31.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	5 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Golden ale	2 kg (21.8%)	70 %	9
Ziarno	Special B Castle	0.48 kg (5.2%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.4%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.4%)	78.3 %	148
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5.4%)	80 %	---
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.3%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) PH	50 g	10 min	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 26	Ale	Płynne	1000 ml	fermentum mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki cherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	20 dni