

# Belgijskie

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Style **Belgian Golden Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **50.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **42 liter(s)**
- Total mash volume **56 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **42 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **22.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **50.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type    | Name                | Amount        | Yield | EBC |
|---------|---------------------|---------------|-------|-----|
| Grain   | Strzegom Pilzneński | 14 kg (93.3%) | 80 %  | 4   |
| Adjunct | płatki jęczmienne   | 1 kg (6.7%)   | 60 %  | 4   |

## Hops

| Use for             | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Saaz (Czech Republic) | 60 g   | 60 min | 4.5 %      |
| Boil                | Styrian Golding       | 60 g   | 60 min | 3.6 %      |
| Aroma (end of boil) | Styrian Golding       | 90 g   | 10 min | 3.6 %      |
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 60 g   | 10 min | 4.5 %      |
| Whirlpool           | Saaz (Czech Republic) | 30 g   | 10 min | 4.5 %      |

## Yeasts

| Name                     | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|--------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale  | Liquid | 40 ml  | Fermentum Mobile |

## Notes

- Cukier na ok 1,5 blg dodać na koniec gotowania. Fermentacja od 16 st.C. W ciągu tygodnia stopniowo

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

zwiększać do 28 st.C. Następnie 3 dni cichej fermentacji i schłodzić do -1st.C. W minusowej temperaturze nawet do -3 st. C. trzymać 3 tygodnie.

Refermentacja - dodać te same drożdże plus cukier. Ilość cukru obliczyć na poziom nagazowania na 2,4 CO<sub>2</sub>. powinno to zwiększyć BLG o 1-1,5 (Docelowo 17). Refermentacja w butelkach 14 dni w temp 22 st. C. Następnie o ile to możliwe, żeby alkohol się ułożył, piwo należy leżakować przez 6 tygodni w temp. poniżej 15 st. C.

*Oct 4, 2023, 11:01 AM*