

Belgian

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Style **Belgian Golden Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.4 liter(s)**
- Total mash volume **21.8 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **16.4 liter(s)** of strike water to **70.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Ireks - Pilsner Malt	5.45 kg (84.5%)	81 %	4
Sugar	Cukier	1 kg (15.5%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	45.45 g	65 min	3.6 %
Boil	Saaz	45.45 g	30 min	3.75 %
Boil	Saaz	45.45 g	5 min	3.75 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast	Ale	Liquid	1000 ml	White Labs

Notes

- Fermentacja burzliwa w temperaturze od 17* C do 24*C na 5-6 dni.
Fermentacja cicha około 3 dni i schłodzenie do około -1*C po czym trzy tygodnie w temperaturze -3*C.
do refermentacji glukoze o następne i resztę drożdży (oczywiście uwodnić).
W butelkach trzymać w temperaturze około 22*C na 6 tygodni.

Aug 21, 2018, 3:41 PM