

## Duvel

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 6 kg (83.3%)   | 80.5 %     | 3   |
| Cukier | Biały kandyzowany          | 1.2 kg (16.7%) | 96 %       | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Styrian Golding       | 20 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings    | 50 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=MCRM4KR>

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

14 lut 2020, 18:53