

## Pierwszy Duvel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (62.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 1 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 2 kg (25%)   | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 50 g  | 60 min | 8 %        |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |