

# Diabet

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- 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 **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Sugar	Kandyzowany	1 kg (15.4%)	100 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	50 g	45 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Mittelfruh	50 g	5 min	3 %
Boil	Marynka	10 g	45 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M31	Ale	Slant	500 ml	---
Safale S-33	Ale	Slant	500 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	5 min

## Notes

- Cukier rozpuścić w gorącej brzeczce i dopiero dodać do gotującej się brzeczki aby nie skarmelizować. Fermentację zacząć od 18st i podnosić do 25st. Cicha prowadzić 2-6st przez 8-10 dni.  
Nov 22, 2024, 10:36 PM