

Cucu (Belgian Dubbel 19.5Blg - homebrewing.pl)

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **24**
- SRM **18.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (70.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.8%)	75 %	59
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (7%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	70 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	15 g	15 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11.5 g	Safebrew

Notatki

- Cukier dodajemy w okolicach 50 minuty gotowania.
6 gru 2017, 20:25