

# Daibet

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński castel	7 kg (75.3%)	81 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (10.8%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (3.2%)	75 %	3
Cukier	sugar	1 kg (10.8%)	80 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taurus	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Cukier rozpuścić w 0,5l gorącej wody, wystudzić nie dodać w 2-3 dniu fermentacji burzliwej  
*14 sty 2021, 21:55*