

# Daibet

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński castel	6 kg (72.7%)	81 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (12.1%)	78.3 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (7.3%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.15 kg (1.8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taurus	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Perle	25 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	45 min	5.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	3 dni	8.1 %

## 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