

# Delirium Clone

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **18**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.33 kg (77.1%)	81 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.255 kg (3.7%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2.9%)	79 %	16
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.68 kg (9.8%)	100 %	0
Cukier	Invert Sugar	0.45 kg (6.5%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	43 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	7 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Tettnang	7 g	20 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	7 g	3 min	3.6 %
Gotowanie	Tettnang	7 g	3 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	mielony imbir	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	aframon	4 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- cukier dodawany po fermentacji burzliwej  
22 paź 2017, 10:30