

# Diabeł

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Cukier	Kandyzowany	1 kg (15.4%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	45 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	50 g	5 min	3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31	Ale	Gęstwa	500 ml	---
Safale S-33	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	-----	-----------	-------

### Notatki

- 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.  
*22 lis 2024, 22:36*