

Diabełek

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (88.5%)	82 %	4
Viking Pilzneński				
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.15 kg (2.7%)	72 %	50
Ziarno	Viking Karamel 30	0.15 kg (2.7%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (6.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	65 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	80 min

Notatki

- Dobrze napowietrzyć, zrobić starter. Fermentację rozpocząć od 17st i stopniowo podwyższać do 22st w przeciągu 10 dni. Następnie prowadzić fermentację cichą 20 dni w niskiej temperaturze poniżej 10st. Na koniec wyklarować.
9 lis 2020, 23:01