

Diablica

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.5%)	78 %	20
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (8.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	90 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	45 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	5 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1388	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- burtonizacja wody 10g / 17l wody
cukier kandyzowany 10 min przed koncem - odebrać trochę brzezki i rozpuścić
fermentacja po porządnym napowietrzeniu brzezki start (16-17)
końcowa temp 23-25
BGSA bardzo wrażliwe na utlenianie (uwazac przy przelewaniu na cicha i butelkowaniu)
19 sty 2020, 13:56