

Duvel clone

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (78.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.24 kg (3.9%)	78 %	4
Cukier	cukier	1.08 kg (17.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	21 g	0 min	4.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs