

Diabelek

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Style **Belgian Golden Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **21.2 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **15.9 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **45 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (88.5%)	82 %	4
Viking Pilzneński				
Grain	Viking Cookie Malt	0.15 kg (2.7%)	72 %	50
Grain	Viking Karamel 30	0.15 kg (2.7%)	75 %	30
Sugar	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (6.2%)	78.3 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	50 g	65 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	60 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min
Water Agent	Gips	3 g	Mash	80 min

Notes

- 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.
Nov 9, 2020, 11:01 PM