

Duvelchen

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 18.1 Liter
- Nachguss: 14.9 Liter
- Gesamtbrauwasser: 33 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.8kg (93.6%)
- **Carahell** 0.3kg (6.4%)

Gesamtschüttung: 5.2 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 60 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Belgian Ale Yeast WLP550

Kommentar

Duvel-Like Belgian Golden Strong
mit Candy Syrup und dezenter Mosaic Kalthopfung.

1,5g/ Liter 36 Stunden