dodatek do wit-dubbla

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **35.3**
- Style **Belgian Dubbel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **1.8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **1.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **2.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **1.9 liter(s)**
- Total mash volume **2.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg *(18.5%)*	79 %	22
Grain	Strzegom Pilzneński	0.2 kg *(37%)*	80 %	4
Grain	Carared	0.1 kg *(18.5%)*	75 %	39
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg *(18.5%)*	73 %	120
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.04 kg *(7.4%)*	68 %	1200

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	5 g	60 min	10 %

Notes

- BIAB
  a) zwiększenie (niewielkie) ekstraktu
  b) zwiększenie goryczki
  c) istotne zwiększenie ekstraktu po dodaniu do bazy 0,25kg cukru brązowego (na 11 litrów ok 2 blg)
  May 23, 2017, 11:24 AM