

#Skarga KWK Centrum

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **12.9**
- Style **Belgian Dubbel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.85 kg (66.1%)	80 %	4
Sugar	cukier	0.5 kg (17.9%)	100 %	0
Grain	Special B Malt	0.2 kg (7.1%)	65.2 %	315
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (8.9%)	79 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %
Boil	lunga	10 g	60 min	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile
Starter z 1l ok. 8błg				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	goździki	15 g	Secondary	14 day(s)
15 SZT. GOŹDZIKÓW				
Flavor	zest z pomarańczy	2.5 g	Secondary	14 day(s)
Zest z 2,5 pomarańczy				
Flavor	sok pomarańczowy	2 g	Secondary	14 day(s)
sok z 2 pomarańczy z zestawem został zredukowany na patelni				

Notes

- -przy rozlewie jeszcze pęczniał szczelnie zamknięty fermentor, który stał 21 dni w temp pokojowej
- -przy rozlewie efekt smakowy trafiony w punkt, więcej pomarańczy niż goździka

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

-rozlane przy dodatku 46g cukru
-pomarańcze były duże
Dec 6, 2018, 11:58 PM