

#11 Dubbel

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **19**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (78.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.25 kg (3.9%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (3.9%) | 65.2 % | 350 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 0.9 kg (14.1%) | 100 % | 118 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 25 min | 5.25 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP530 - Abbey Ale Yeast | Ale | Płynne | 150 ml | White Labs |
| Starter 1.5L | | | | |

Notatki

- Fermentacja cicha w 11-14 stopniach.

6 lip 2019, 08:56