

## #14 BELGIAN DUBEL

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **20.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale                    | 4.7 kg (71.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.9 kg (13.6%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.45 kg (6.8%) | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal           | 0.3 kg (4.5%)  | 70 %       | 160 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting         | 0.25 kg (3.8%) | 78 %       | 100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 70 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Ardennes | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany | 250 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | cukier trzcinowy   | 300 g | Gotowanie | 15 min |