

#30 Dubbel z płatkami dębowymi

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **23.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.65 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Wayermann - Monachijski typ I	0.3 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (4.1%)	70 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.09 kg (3.7%)	79 %	50
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.3 kg (12.3%)	100 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki kasztanowe	45 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	-------------------	------	-------------------	--------

Notatki

- płatki po rozlaniu połowy partii, macerowane wcześniej w rumie
11 lis 2022, 11:32