

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **16.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Pilsen Malt	3.2 kg (62.7%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	1 kg (19.6%)	50 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.9%)	78.3 %	2
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.1 kg (2%)	78.3 %	542
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.8%)	78 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs