

#56? Belgian dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **23.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	2.1 kg (53.8%)	78 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski I	0.6 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt	0.3 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.8%)	65.2 %	315
Cukier	cukier kand ciemny	0.2 kg (5.1%)	80 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.1 kg (2.6%)	73 %	120
Cukier	Cukier trzcinowy	0.2 kg (5.1%)	80 %	20
Ziarno	Carafa II spec	0.05 kg (1.3%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	15 min	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	284.09 ml	Fermentum Mobile