

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **31.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (72.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III special	0.02 kg (0.6%)	70 %	1400
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.45 kg (12.6%)	97 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	11 g	60 min	13.2 %