

#76 Dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **22**
- SRM **15.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.1 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **71.5 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.45 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.07 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Special X	0.12 kg (3.4%)	75 %	350
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.14 kg (3.9%)	73 %	120
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (8.4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	14 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	9 g	10 min	3.21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Gotowanie	60 min