

90. Brunetka

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **15.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (77.9%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (6.5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.3 kg (3.9%)	77 %	39
Cukier	Syrop D-90	0.9 kg (11.7%)	100 %	238

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs