

## BDK BK

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **17.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **215.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **120 L**
- Całkowita objętość zacieru **160 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **120 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **135.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **215.1 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 35 kg (70%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Vienna Malt         | 2 kg (4%)   | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 2 kg (4%)   | 68 %       | 601 |
| Cukier | Cukier              | 10 kg (20%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Czekoladowy         | 1 kg (2%)   | 60 %       | 788 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 150 g | 60 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Magnum          | 100 g | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 250 g | Fermentis    |