

Belgia Belgia

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **15.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.1 kg (58.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (10%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.3 kg (4.3%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Carared | 0.7 kg (10%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.3 kg (4.3%) | 74 % | 3 |
| Cukier | Syrop kandyzowany | 0.4 kg (5.7%) | 100 % | 100 |
| Cukier | kandyzowany | 0.5 kg (7.1%) | --- % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 33 g | 90 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 20 g | 90 min | 3 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------|-----|-------|--------|-----------|
| safbrew abbaye | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |
|----------------|-----|-------|--------|-----------|