

BELGIAN DUBBEL

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **16.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78.5 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78.5C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit	0.25 kg (3.8%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Special B	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	2
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.25 kg (3.8%)	78.3 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	30 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile