

Belgian Dubbel

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **16.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilzneński	4.5 kg (66.2%)	81 %	3.5
Ziarno	CastleMalting - Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	15
Ziarno	CastleMalting - Abbey	0.2 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	CastleMalting - Special B	0.2 kg (2.9%)	65.2 %	300
Ziarno	Weyermann - Caramunich® typ I	0.2 kg (2.9%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.9%)	77 %	97
Cukier	Cukier kandyzowany płynny	0.5 kg (7.4%)	78.3 %	220

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	90 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %
---------------------------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
Pierwszy fermentor				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia [ml]	6.8 g	Zacieranie	85 min
wartość wyliczona w ml dla 3g				
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany płynny	500 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa:
- FM zwiększać od 19 stopni w górę do 23
Fermentacja cicha w jak najniższej, dodatniej temperaturze przez dwa tygodnie
4 mar 2020, 11:58
- - FM26 to drożdże podobne do WYEAST 3522 Belgian Ardennes dające aromaty: goździkowy, guma balonowa, cierpki, fenolowy. Fermentowane w temeperaturze 18-24 dając profil czysty, słodowy.
4 mar 2020, 12:36
- Profil wody do przewaga chlorków nad siarczkami 2:1.
Dodając 50% destylowanej + 50% krankówka wychodzi profil zbliżony do Orval i Westvleteren
24 wrz 2021, 10:05