

Belgian Dubbel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **20**
- SRM **27.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (52.6%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (17.5%)	80.5 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.8%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (1.8%)	71 %	300
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (8.8%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon madagaskarski	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min