

## Belgian Dubbel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **0 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 1.71 kg (36.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1.71 kg (36.5%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom    | 0.34 kg (7.3%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.13 kg (2.8%)  | 68 %       | 601 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.34 kg (7.3%)  | 85 %       | 3   |
| Cukier | Demerara Sugar              | 0.11 kg (2.4%)  | 100 %      | 16  |
| Cukier | rodzynki/raisins (flameout) | 0.34 kg (7.3%)  | 62 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 17.14 g | 60 min | 9 %        |

### Drożdze

| Nazwa                                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 120 ml | Gozdawa      |