

Belgian Dubbel 50l

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **33**
- SRM **18.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **30 min**
- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.8 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.8 kg (60.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.6 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (1.5%)	77 %	97
Ziarno	Carafa	0.15 kg (1.2%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	60 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	240 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	1000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Rodzynki	200 g	Gotowanie	15 min