

Belgian Dubbel Rumowa Zasadzka

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **16.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (43.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (36.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.3%)	68 %	601
Cukier	Demerara Sugar	0.1 kg (3.3%)	100 %	16
Cukier	rodzynki/raisins (flameout)	0.2 kg (6.7%)	62 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zadać część gęstwy FM21 z saisona do starteru i namnożyć.

Rodzynki gotować w torbie w garze i potem wrzucić je wszystkie do fermentora, żeby nie zostało coś.
10 sty 2017, 14:14