

Belgian Dubbel V2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **20**
- SRM **17**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (62.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.7%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (6.3%)	70 %	350
Ziarno	Carafa II	0.07 kg (1.1%)	70 %	812
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (7.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	50 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile