

Belgijskie jasne dubeltowe v1 07/2019

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium 2-2,5 Weyermann	2 kg (28.6%)	82.23 %	2
Ziarno	Carapils/Carafoam 2,5-6,5 Weyermann	1 kg (14.3%)	75 %	4
Ziarno	Abbey Malt 40-50 Weyermann	1 kg (14.3%)	75 %	45
Ziarno	Owsiany 2,3 Castle Malting	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Whisky Light 20ppm Castle Malting	0.5 kg (7.1%)	78 %	3
Ziarno	Orkiszowy 3-7 Weyermann	1 kg (14.3%)	80 %	5
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (7.1%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka granulat	15 g	45 min	8.8 %
Gotowanie	lunga granulat	15 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Enigma granulat	15 g	15 min	15 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	250 ml	---