

Buddel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **15**
- SRM **22.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (72.5%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt i W	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (5.5%)	78.3 %	542
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.2%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %