

dubbel

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **25.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **65.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **70.8 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.7C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70.8C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.25 kg (32.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (10.7%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.376 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa I special	0.075 kg (1.1%)	70 %	664
Dodatek	syrop kandyzowany	0.25 kg (3.6%)	80 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Relax	30 g	0 min	1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	13.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3538 Leuven Pale Ale	Ale	Gęstwa	320 ml	wyeast