

Dubbel 35

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.16 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3.12 kg (30%)	80 %	6
Ziarno	słód pszeniczny jasny	1.04 kg (10%)	--- %	---
Ziarno	słód abbey	0.42 kg (4%)	--- %	---
Ziarno	słód special B	0.52 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1%)	70 %	690
Cukier	syrop kandyzowany ciemny	1.04 kg (10%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Habit opata	Ale	Płynne	200 ml	FM
-------------	-----	--------	--------	----