

Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **25**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (5.6%)	75 %	59
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.25 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	70 min	8.5 %
Gotowanie	Sryrian Golding	7.5 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Sryrian Golding	7.5 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rodzynki	100 g	Gotowanie	10 min