

Dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **13.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87%) | 80 % | 5 |
| Cukier | Brown Sugar, Dark | 0.5 kg (8.7%) | 100 % | 99 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4.3%) | 78 % | 400 |