

Dubbel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **13**
- SRM **18.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (43.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (32.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (11%)	85 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.2%)	79 %	22
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.5%)	78.3 %	542
Ziarno	Carafa II	0.01 kg (0.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Candi Sugar, Dark	500 g	Gotowanie	15 min