

DUBBEL

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **16.9**
- 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 brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	5 kg (77.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (6.2%)	78 %	8
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Biscuit®	0.2 kg (3.1%)	77 %	50
Ziarno	Słód Caramunich® Typ I Weyermann®	0.1 kg (1.6%)	77 %	90
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.25 kg (3.9%)	90 %	4
Cukier	Belgijski brązowy cukier kandyzowany	0.5 kg (7.8%)	90 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	90 min	3.65 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	3.65 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis