

Dubbel

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **17**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (85.4%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7.3%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (7.3%)	78.3 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PH 2019	20 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PH 2019	20 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-024 Belgian Ale A	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega