

dubbel #86

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **9.8**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (26.3%)	81 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (1.3%)	65.2 %	315
Ziarno	cookie	0.05 kg (1.3%)	65 %	---
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (5.3%)	76 %	150
Ziarno	czekoladowy	0.3 kg (7.9%)	65 %	---
Cukier	cukier kandyzowany	0.2 kg (5.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	30 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs