

Dubbel na t 58 melasa z morwy

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **23.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.7 kg (17.1%)	80 %	7
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (24.4%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (24.4%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (12.2%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.9%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.2 kg (4.9%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t 58	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	moje

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Melasa z morwy	200 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 55 dodaj pszenice... i monaha
63 dodaj reszte...
melasa z morwy wlana 200 ml do schłodzonej lekko brzezki
brzezka wlana na gestwe po pszenicznym... odrazu bez jebania sie z zbieraniem jej
4 kwi 2025, 13:13