

Dubbel v1

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **25**
- SRM **24.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (39%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.5%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile