

Dubbelek 1/2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **31**
- SRM **17.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (13.3%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.3%)	78 %	300
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (16.7%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	30 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Dekokt:
1/2 TAB wirflock na 30 minut przed.koncem wraz z chmielem marynka 25g na 30 min

Cukier kandyz brązowy w 3 dniu fermentacji burzliwej rozpuszczony do uzyskania 1l syropu w proporcji 0.5kg cukru do uzyskania efektu finalnego po zagotowaniu 1l. Ostudzony do temp ok. 17 stopni C i dodany do fermentora bez napowietrzania.

Wersja z śliwkami (wariant za cukier kandyz)

Śliwki zalać 1,5l wody i gotować 30 min na wolnym ogniu po czym dodać do wiadra na fermentacje burzliwą
5 lip 2017, 01:46