

Dubbelelek 2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **25.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	6 kg (62.5%)	83 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (10.4%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Epic	30 g	15 min	3.7 %
Na zimno	Bramling Cross	50 g	10 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszone wiśnie	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	rodzynki	100 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Irish Moss	15 g	Gotowanie	15 min
Inne	Cukier kandyzowany	250 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	15 g	Fermentacja burzliwa	10 dni