

dubel srubel... ważne że trzepie

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **12**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (72.8%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.6%)	80 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.6%)	79 %	50
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (6.6%)	100 %	99
Cukier	cukier	0.5 kg (6.6%)	100 %	1
Ziarno	Carafa special III 1300-1500	0.05 kg (0.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	tradition	35 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	halertauer mittelfruh	25 g	15 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	500 ml	---