

DuBelgówka

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **21**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.15 kg (2.7%)	78.3 %	148
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	55 min	3.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	55 min	3.68 %
Gotowanie	Golding	10 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Płynne	150 ml	Fermentis