

dubeltowo

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (48.2%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (12%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12%)	80 %	16
Ziarno	crystal malt	0.25 kg (6%)	74 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	60 %	3
Cukier	trzciny	0.5 kg (12%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bulldog -belgian trapix	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki	2 g	Gotowanie	10 min