

## Dwugłowy uda

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **13.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Słód Wiedeński     | 4.5 kg (77.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno  | Słód Abbey         | 0.6 kg (10.3%) | 78 %       | 45  |
| Ziarno  | Słód Caraaroma     | 0.05 kg (0.9%) | 74 %       | 400 |
| Cukier  | Cukier kandyzowany | 0.25 kg (4.3%) | --- %      | 400 |
| Dodatek | Rodzyнки           | 0.2 kg (3.4%)  | --- %      | --- |
| Dodatek | Suszone figi       | 0.2 kg (3.4%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger       | 24 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Styrian Goldings | 16 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| 3787 Trappist Style High Gravity | Ale | Gęstwa | 1 ml  | Wyeast       |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |       |           |        |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Inne       | Rodzynki       | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne       | Suszone figi   | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |