

## Gill

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **10.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting Pilznieński | 3 kg (80%)     | 80 %       | 3.5 |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.2 kg (5.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Special B Castle           | 0.1 kg (2.7%)  | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting        | 0.1 kg (2.7%)  | 78 %       | 100 |
| Ziarno | crystal castlemalting      | 0.1 kg (2.7%)  | 77 %       | 150 |
| Cukier | cukier kandyzowany         | 0.25 kg (6.7%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla | 16 g  | 60 min | 6.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 15 g  | 10 min | 6.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis    |