

KISS THIS

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **12.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **79C**
- Wyśladzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz (Pilsen Malt)	2.9 kg (40.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski Bestmalz (Muich Malt)	0.8 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.5 kg (7%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny jasny Bestmalz (Wheat Malt)	0.65 kg (9.2%)	80 %	5
Ziarno	Chocolate Viking Malt	0.2 kg (2.8%)	73 %	400
Cukier	Miód Wielokwiatowy	1 kg (14.1%)	77 %	40
Cukier	Miód Wielokwiatowy	0.5 kg (7%)	77 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	21 g	60 min	6.6 %

Gotowanie	Barbe Rouge	21 g	30 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	11 g	5 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód wielokwiatowy	1000 g	Gotowanie	59 min
Dodatek smakowy	Oak chips sherry Oloroso	100 g	Gotowanie	59 min
Dodatek smakowy	Miód wielokwiatowy	500 g	Fermentacja cicha	10 dni