

Ieffe brune

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **11.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.2 kg (82.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (5.1%)	78 %	100
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1%)	60 %	788
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (6.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	40 ml	---