

NEURO DUBBEL

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz	4.72 kg (52.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski Bestmalz	2.68 kg (29.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmel 150 Viking Malt	0.67 kg (7.5%)	75 %	150
Ziarno	Płatki gryczane	0.3 kg (3.3%)	--- %	3
Ziarno	Carabelge Weyermann	0.27 kg (3%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.14 kg (1.6%)	73 %	80
Ziarno	Czekoladowy jasny 400 Viking Malt	0.1 kg (1.1%)	68 %	400
Ziarno	Pszenica prażona Fawcett	0.1 kg (1.1%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	30 g	60 min	9.5 %

Gotowanie	Spält Select	30 g	5 min	4.6 %
-----------	--------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Zacieranie: dekokcyjne
Słód wsypujemy do 25.7l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.
5 mar 2021, 19:10