

Podgorzałka (Dubbel)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **16**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.5%)	79 %	10
Cukier	Muscovado	0.3 kg (8.1%)	80 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5.4%)	65.2 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Abbaye	Ale	Suche	11 g	Lallemand
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs