

Session Dubbel

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **15**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (3.9%)	73 %	177
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (9.8%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (39.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Colorado Honig	0.2 kg (3.9%)	79 %	13
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.9%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9.8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Abbey	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
------------------------	-----	--------	--------	-------------