

Westmale dubbel klon

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **16.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (12.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy	0.18 kg (3.3%)	68 %	400
Cukier	syrop kandyzowany	0.75 kg (13.8%)	100 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Notatki

- syrop kandyzowany do dodania po kilku dniach od startu fermentacji.
29 mar 2020, 16:37