

## #0 DUBBEL

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **19**
- SRM **17.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	5 kg (75.8%)	--- %	4
Ziarno	Słód Caramunich® Typ I Weyermann®	0.3 kg (4.5%)	--- %	90
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Biscuit®	0.3 kg (4.5%)	--- %	50
Ziarno	Belgijski brązowy cukier kandyzowany	0.5 kg (7.6%)	--- %	4
Cukier	Belgijski brązowy cukier kandyzowany	0.5 kg (7.6%)	--- %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	30 g	60 min	4.16 %
Gotowanie	Saaz	30 g	20 min	4.16 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- brązowy cukier kandyzowany na 15 minut przed końcem gotowania;  
schłodzenie brzezki do temp. 18-19°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-24°C;  
rozlew - poziom nasycenia 2,2-2,3 vol.;  
refermentacja - 14-21 dni;  
leżakowanie w chłodzie ok. 6 tygodni  
*3 mar 2019, 00:45*