

**00022**

---

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU ---
- SRM **20.1**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (57.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (5.7%)	79 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.7%)	100 %	99