

11 Dubbel (M)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **15.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (3.8%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (15.4%)	78.3 %	148
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Płynne	500 ml	White Labs