

## #114 Zachciało się ksindzu

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **11.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.3 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.89 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.9 kg (90.7%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Słód karmelowy	0.1 kg (1.9%)	75 %	30
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (4.6%)	100 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	90 min	3.43 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	3.43 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3522 Belgian Ardennes	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs