

#14 BELGIAN DUBEL

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **20.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.7 kg (71.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (13.6%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4.5%)	70 %	160
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.8%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	70 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cukier trzcinowy	300 g	Gotowanie	15 min