

## #17 Kurduppel

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **15.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (79.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.23 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.23 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.23 kg (4.1%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	33 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis