

## #24 Rye Belgian Dubbel

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **14.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (25.4%)	75 %	59
Ziarno	Żytni	1 kg (31.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.3%)	75 %	150
Cukier	Cukier	0.15 kg (4.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Cardinal	5 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	5 g	40 min	8.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	5 g	20 min	8.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	5 min	8.2 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's