

3. Dubeltówka

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **18.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (61%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (4.9%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (19.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (7.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.15 kg (3.7%) | 65.2 % | 315 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.15 kg (3.7%) | 78.3 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 50 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 15 min | 3.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP540 - Abbey IV Ale Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |