

3. Dubeltówka

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **23**
- SRM **16.9**
- 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 **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (73.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.2%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.9%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.9%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.2 kg (4.9%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	50 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs