

3. Podgorzałka (Dubbel)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **18.7**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (7.5%)	79 %	16
Cukier	Muscovado	0.3 kg (7.5%)	80 %	180
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (5%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5%)	65.2 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	5 g	15 min	3.6 %

Drożdże

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