

## #31 Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **27**
- SRM **13.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Special B Caslet	0.25 kg (5.1%)	70 %	350
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (4%)	78 %	120
Cukier	cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (10.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %