

#31 Dubbel

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **27.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.1%)	65.2 %	315
Ziarno	caramunich	0.5 kg (6.1%)	75 %	160
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.68 kg (8.3%)	78.3 %	220

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	66 g	60 min	4.5 %