

#32 Trappist Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **19.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen	6 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pale Ale	4.5 kg (30%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	1.5 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Abbey	0.6 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.75 kg (5%)	70 %	290
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.15 kg (1%)	70 %	340
Cukier	Brewferm - Candi Sugar, Dark	1.5 kg (10%)	78.3 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	4 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
-----------	-----------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	20 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Whirlfloc T	3.75 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 1.5 kg syropu kandyzowanego to objętościowo 1.1 l.

Drożdże FM27 i WLP530 starter w 1.5 l brzezki 8 Blg przez 48 h - następnie dodane, każde na połowę warki.
10 sty 2019, 13:27