

## #33 Cognac Dubbel

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **26**
- SRM **39.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień Prażony	0.3 kg (4.2%)	70 %	900
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.2%)	75 %	59
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (4.2%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.2%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6.9%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki z beczki po Koniaku	50 g	Fermentacja cicha	14 dni