

#43 Dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **24**
- SRM **21.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

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	70 g	42 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Drożdże zebrane z piany w Belgian Pale Ale i przechowane 24h w lodówce.
Fermentacja w 2 częściach: 10,2l i 18,8l

6 lip 2018, 20:52