

# 45dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **21**
- SRM **19.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.75 kg (12.1%)	78.3 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.1 kg (1.6%)	70 %	1100
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.6%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.1 %