

## #56? Belgian dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **23.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep Ale            | 2.1 kg (53.8%) | 78 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.2 kg (5.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski I      | 0.6 kg (15.4%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt         | 0.3 kg (7.7%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Special B Malt     | 0.15 kg (3.8%) | 65.2 %     | 315 |
| Cukier | cukier kand ciemny | 0.2 kg (5.1%)  | 80 %       | 400 |
| Ziarno | Caramunich II      | 0.1 kg (2.6%)  | 73 %       | 120 |
| Cukier | Cukier trzcinowy   | 0.2 kg (5.1%)  | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Carafa II spec     | 0.05 kg (1.3%) | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla     | 15 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Huell Melon | 15 g  | 15 min | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość     | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|-----------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 284.09 ml | Fermentum Mobile |