

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **19**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (7.7%)	70 %	350
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (9.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.045 kg (1.4%)	70 %	900
Ziarno	Pszeniczny	0.165 kg (5.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9 g	60 min	12.5 %

### Notatki

- Whirlfloc - 0,5g/5 min  
30 maj 2019, 21:15