

#59 Sherry Dubbel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **28**
- SRM **20.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.1%)	70 %	1000
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (6.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	500 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	płatki sherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	30 dni