

## #81 Dubbel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **32**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (77.4%)	81 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (8.1%)	100 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.9 kg (14.5%)	65.2 %	315

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja - po blondzie	Ale	Gęstwa	900 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Warzenie 31.01  
21l, 17,8 brix, 500ml (wiek - 1 dzień)

Fermentacja:

31.01 - napowietrzanie, zadanie drożdży, sterownik 16,5

01.02 - sterownik 18,5; piwo 16,7 (19:00); pierwsze zauważone oznaki fermentacji, ponowne napowietrzanie

02.02 - sterownik 19,6; piwo 19 (18:15)

03.02 - sterownik 20,6 godzina 14:00 piwo 20,1

04.02 - sterownik off; piwo 21,1 godz 19

05.02 - podłączony pas, piwo 21,2, sterownik 22, histereza 0,3

06.02 - sterownik 22,7, piwo 23

07.02 - sterownik, piwo 24

21.02 - rozlew, ostatni pomiar z końcówki burzliwej (pewnie 7.02)

1,87 plato, co daje

89% odfermentowania

8,3% alk.

31 sty 2021, 13:09