

affligem dubbel

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **10.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński klepiskowy bruntal	6.5 kg (65.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.8 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carared	0.8 kg (8%)	75 %	45
Cukier	cukier kandyzowany	0.8 kg (8%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	2560 ml	Fermentum Mobile