

Ale porter

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **28**
- SRM **18.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-1.3 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Caraaroma | 0.15 kg (3.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (4.9%) | 70 % | 350 |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 3.1 kg (75.6%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.15 kg (3.7%) | 82 % | 6 |
| Cukier | Cukier | 0.5 kg (12.2%) | 100 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 13 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallamand nothingam | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lipowa |