

## BDK BK

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **17.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **215.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **120 L**
- Całkowita objętość zacieru **160 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **120 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **135.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **215.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	35 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (4%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	2 kg (4%)	68 %	601
Cukier	Cukier	10 kg (20%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (2%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	150 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	250 g	Fermentis