

BDW1

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **30**
- SRM **35.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (54.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 2 kg (27.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.5 kg (6.8%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Coffee light | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 250 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.7 kg (9.6%) | 78.3 % | 542 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 10.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |