

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