

Belg

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **20**
- SRM **17**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (62.1%)	79 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (13.8%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150
Cukier	Brązowy cukier kandyzowany	1 kg (13.8%)	--- %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	rodzynki	100 g	Gotowanie	55 min
Przyprawa	śliwki	50 g	Gotowanie	55 min

Notatki

- cukier wrzucamy w 55 min gotowania
2 gru 2017, 12:53