

belg 56

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **23**
- SRM **11.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (80.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (7.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 400 |
| Cukier | cukier kandyzowany | 0.5 kg (7.4%) | 100 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Golding | 30 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| sawbrew t-58 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | irish moss | 4 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany biały | 250 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- wysładzanie wodą 2 x 7l w temp. 78C + 2l w temp. 80C
12BLG przed gotowaniem (dużo brzezki jest w garze)
15 lis 2019, 09:01