

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