

Belg

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **14.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	6 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Castle	0.35 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.1 kg (1.3%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (9.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	hallertau mittelfruh	13 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1350 ml	Fermentum Mobile