

## Belg Belg

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **25**
- SRM **12.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3 kg (50.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (33.9%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann       | 0.2 kg (3.4%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                  | 0.2 kg (3.4%) | 80 %       | 30  |
| Cukier | Candi Sugar, Amber         | 0.5 kg (8.5%) | 78.3 %     | 148 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 45 min | 4 %        |
| Gotowanie | Cascade           | 25 g  | 10 min | 6.9 %      |
| Gotowanie | lunga             | 10 g  | 45 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |