

Belg Dub 1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **24.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3 kg (80%)	80 %	15
Ziarno	CHÂTEAU ABBEY®	0.25 kg (6.7%)	78 %	116
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (6.7%)	84 %	15
Ziarno	CHÂTEAU CARA GOLD®	0.1 kg (2.7%)	78 %	319
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.15 kg (4%)	100 %	1444

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Ale	Gęstwa	250 ml	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon	0.01 g	Gotowanie	5 min