

## Belgia Belgia

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **15.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.1 kg (58.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.3%)	81 %	53
Ziarno	Carared	0.7 kg (10%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.3%)	74 %	3
Cukier	Syrop kandyzowany	0.4 kg (5.7%)	100 %	100
Cukier	kandyzowany	0.5 kg (7.1%)	--- %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	33 g	90 min	3.4 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	90 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

safbrew abbaye	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
----------------	-----	-------	--------	-----------