

belgia

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **15.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.4%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.6 kg (7.3%)	80 %	45
Ziarno	carramunich II	0.2 kg (2.4%)	75 %	100
Ziarno	carraaroma	0.2 kg (2.4%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	1 min	3.6 %

Drożdże

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

Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
---------------------------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kadnyzowany ciemny	500 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Przyprawa	cukier wanilinowy	30 g	Fermentacja burzliwa	10 dni