

belgian

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **12.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4%)	70 %	350
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.1 kg (1.3%)	75 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.3%)	79 %	45
Cukier	cukier trzci	0.5 kg (6.7%)	--- %	---