

## belgian double

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.11 kg (31.6%)	83 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.37 kg (35.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.24 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.06 kg (0.9%)	70 %	812
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.44 kg (6.6%)	78.3 %	400
Cukier	Molasses	0.15 kg (2.2%)	78.3 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4.5 %