

Belgian Dubbel

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (72.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.44 kg (6.7%)	79 %	22
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (5.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertau Hersbrucker	30 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %

Notatki

- [http://www.wiki.piwo.org/Belgian_Dubbel_\(Fokker\),_Piotr_Wypych_\(coder\)](http://www.wiki.piwo.org/Belgian_Dubbel_(Fokker),_Piotr_Wypych_(coder))
28 sie 2017, 10:07