

## Belgian Dubbel

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **12.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Fox	15 g	10 min	7 %
Gotowanie	Fox	15 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Cukier Kandyzowany	500 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rodzynki	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszone śliwki	10 g	Gotowanie	10 min