

Belgian Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **8**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **35 min w 73C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.6%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich II	0.2 kg (3%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Caraaroma	0.2 kg (3%)	--- %	---
Cukier	cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (7.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	1 min	3.6 %

Drożdże

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

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-----------------------------	-----	-------	------	-----------