

## Belgian Dubbel

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **15.7**
- 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 **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (37.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14%)	79 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis