

Belgian Dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **14.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.3%)	80 %	25
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.6%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.6%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.6%)	65.2 %	315
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (3.6%)	100 %	0
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.375 kg (5.5%)	78.3 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile