

Belgian Dubbel 17

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **17.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 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 **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (72.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	70 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier biały	200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany płynny	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany trzcinowy	250 g	Gotowanie	15 min