

Belgian dubbel 18

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **15.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.2%)	76 %	150
Cukier	Syrop kandyzowany	0.33 kg (4.2%)	95 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile