

## BELGIAN DUBBEL

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM ---
- 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 **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny w syropie	3.4 kg (77.3%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny suchy	0.5 kg (11.4%)	--- %	---
Cukier	Glukoza	0.5 kg (11.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	mary	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Whirlpool	lu	15 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	23 g	---