

Belgian Dubbel 19,5 BLG z Homebrewing

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **22**
- SRM **13.2**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (70.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (14.1%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.8%)	75 %	59
Cukier	Belgijski Cukier Kandyzowany	0.5 kg (7%)	100 %	15

Cukier dodać w 50 minucie gotowania (na ostatnie 10 minut)

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt Select	15 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
-----------------------------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- po warzeniu brzeczke schłodzić do 18-20 stopni
- BURZLIWA:
- 20-22 stopnie przez ok 10 dni. sprawdzić czy BLG nie spada
- CICHA (3 tygodnie):
- temperatura kilka stopni niższa
- BUTELKOWANIE:
- 140g cukru na 20l piwa rozpuścić w 200ml wody.
 - zalecany okres leżakowania w butelkach - 8 tygodni
- 22 lis 2018, 18:29