

## Belgian Dubbel 2

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **34**
- SRM **10.9**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	2.8 kg (37.8%)	79 %	6
Ziarno	Viking Malt Monachijski Typ I	2 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Żytni	1 kg (13.5%)	79 %	8
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	1 kg (13.5%)	79 %	6
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny Karmelowy	0.3 kg (4.1%)	70 %	100
Cukier	Cukier Trzcinowy	0.3 kg (4.1%)	95 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %