

Belgian Dubbel

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **19**
- 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 **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 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	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (4.4%)	74 %	79
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.5%)	78 %	100
Cukier	cukier kandyzowany	0.2 kg (3.5%)	--- %	---
Cukier	cukier kandyz płynny	0.25 kg (4.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	90 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew abbaye	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandyz. płynny	200 g	Gotowanie	10 min
Inne	cukier kandyz. brązowy	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zlane na cichą 23.11.2016
23 lis 2016, 19:44