

Belgian Dubbel

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **17**
- SRM **16.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 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 **18.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 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 (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.2%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.2%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	70 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier kandyzowany brązowy	250 g	Gotowanie	15 min
Inne	Cukier kandyzowany płynny	200 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Do zacierania na ostatnie 15 minut poszedł cukier kandyzowany ciemny płynny 200ml oraz cukier kandyzowany brązowy 250g
5 sty 2018, 12:49