

Belgian Dubbel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **15.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.03 kg (37.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (27.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.75 kg (13.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (12.9%) | 79 % | 22 |
| Cukier | Cukier trzcinowy | 0.2 kg (3.7%) | 95 % | 100 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.15 kg (2.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.8%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 8 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |