

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