

Belgian Dubbel

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (15.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.5 kg (7.8%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.5 kg (7.8%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.2 kg (3.1%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4.4 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 11.5 % |