

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 %