

Belgian Dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **20.5**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (39.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (30.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (9.9%)	81 %	6
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (5.3%)	70 %	300
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II Special	0.07 kg (0.9%)	70 %	1110
Cukier	Syrop kandyzowany ciemny	0.75 kg (9.9%)	50 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	29 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Drożdże namnożone w starterze 1l 10 Blg.				