

BELGIAN DUBBEL

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **16.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78.5 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78.5C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit | 0.25 kg (3.8%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (3.8%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Special B | 0.25 kg (3.8%) | 65.2 % | 315 |
| Cukier | Cukier kandyzowany biały | 0.5 kg (7.7%) | 78.3 % | 2 |
| Cukier | Cukier kandyzowany brązowy | 0.25 kg (3.8%) | 78.3 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 30 g | 60 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g | 30 min | 5.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |