

## Belgian Dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **10.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400
Cukier	Cukier kandyzowany	1 kg (15.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	2000 ml	Wyeast Labs