

Belgian Dubbel

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **24**
- SRM **7.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.29 kg (53%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.55 kg (19.1%)	79 %	16
Ziarno	Special W	0.55 kg (6.8%)	73 %	---
Ziarno	Carabelge	0.55 kg (6.8%)	80 %	30
Ziarno	red crystal	0.27 kg (3.3%)	79 %	---
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.64 kg (7.9%)	100 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	18 g	80 min	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	109.57 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min