

Belgian Dubbel

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **15.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (48.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (19.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.7 kg (13.5%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (4.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.25 kg (4.8%) | 70 % | 350 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.4 kg (7.7%) | 78.3 % | 2 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.1 kg (1.9%) | 78.3 % | 542 |

Dodajemy w 50 minucie gotowania

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 29 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 5 min | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 350 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |