

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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