

# Belgian Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **18.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (78%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.4%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (12.2%)	78.3 %	148

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	60 min	3 %