

## Belgian Dubbel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **30**
- SRM **14.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **49 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **49 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (61.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.6%)	79 %	10
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (4.1%)	75 %	43
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.8%)	78.3 %	148
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.7%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (13.6%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	20 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	5 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gestwa	Ale	Gęstwa	1000 ml	---