

## Belgian Dubbel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **19.6**
- 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 **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (39.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (30.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.6%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.65 kg (9.8%)	78.3 %	200
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.06 kg (0.9%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs