

Belgian Dubbel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **28**
- SRM **12.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	6 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	20 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	22 g	Fermentis