

Belgian Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **24**
- SRM **24.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.25 kg (73.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (8.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (2.9%)	68 %	300
Ziarno	Viking Munich Malt	0.25 kg (2.9%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (5.8%)	100 %	600
Cukier	Cukier	0.3 kg (3.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	5 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale be-245	Ale	Gęstwa	500 ml	---