

## Belgian Dubbel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **21**
- SRM **13.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (54.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.8%)	75 %	59
Cukier	cukier ciemny kandyzowany	0.3 kg (7.1%)	100 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	60 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	2 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	15 g	2 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
----------------	-----	--------	--------	-----------