

## Belgian Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **16.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.5 kg (61.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.8%)	78 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5.3%)	73 %	120
suszone owoce				
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.8%)	65.2 %	315
orzech, śliwka ,rodzynki, karmel				
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.8%)	68 %	601
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.8%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	25 g	80 min	10 %
-----------	-------	------	--------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile