

## Belgian dubbel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **16**
- SRM **22.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	3 kg (35.7%)	80 %	18
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6%)	78.3 %	148
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.4 kg (16.7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile