

Belgian Dubbel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **25.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **0 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.71 kg (36.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.71 kg (36.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.34 kg (7.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.13 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.34 kg (7.3%)	85 %	3
Cukier	Demerara Sugar	0.11 kg (2.4%)	100 %	16
Cukier	rodzynki/raisins (flameout)	0.34 kg (7.3%)	62 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17.14 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	Gozdawa