

Belgian Dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **20**
- SRM **15.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.8%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (2.1%)	73 %	80
Cukier	Brown Sugar, Dark	1 kg (14.2%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Cukier dodać 15 minut przed końcem gotowania.
Wysładzać wodą o temp. 78 st C
Po gotowaniu schłodzić do 17 stC i dodać drożdże.
Fermentować w temp. min. 17 st (dolna temp.), potem ma się podnieść do 23-29stC. Po ok 10 dniach przełączyć na cichą. Cicha fermentacja - ok. 1-2stC przez 3 tygodnie.
11 sty 2023, 13:58