

Belgian Dubbel

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **14.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (57.1%)	78 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (28.6%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	10 g	45 min	11.2 %
Gotowanie	Amora Preta	10 g	10 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	0 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis