

Belgian Dubbel

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **17.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **30 min**
- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **37.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.1 kg (60.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.1 kg (16.2%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (5.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.4%)	76 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.5%)	77 %	97
Ziarno	Carafa	0.08 kg (1.2%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Rodzynki	100 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Zacieranie:
35 st.: Wiedeński +Pale Ale
45 st.: -
55 st.: -
64 st.: Pszeniczny, Biscuit, Caramunich, Carawheat, Special B
78 st.: filtracja -> dodana Carafa ekstrahowana małą ilością zimnej wody i ekstrakt wlany przed filtracją

Fermentacja burzliwa ok. 10 dni, 20 st.C,
Fermentacja cicha: 15 dni, 20 st.C,
Refermentacja; glukoza lub ekstrakt jasny 10 g/l
20 maj 2017, 22:25