

## Belgian Dubbel C.D

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **28**
- SRM **18.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (41.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (31.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.4%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.03 kg (0.6%)	70 %	664
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.35 kg (7.2%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 14dni- od 14C .. do 24  
10- cicha-10 C  
*16 lis 2018, 01:18*