

## Belgian Dubbel HB

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **16**
- SRM **23.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7%)	78.3 %	542
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (56.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (28.2%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.2%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	55 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3522 Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs