

Belgian Dubbel II

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **23**
- SRM **23.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (22.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.6%)	80 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.6%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Special W	0.2 kg (3%)	78 %	200
Ziarno	Carafa III	0.07 kg (1.1%)	70 %	1110
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (7.6%)	50 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Monastery Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs