

Belgian Dubbel Rumowa Zasadzka

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **16.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **0 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.3 kg (43.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.1 kg (36.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (3.3%) | 68 % | 601 |
| Cukier | Demerara Sugar | 0.1 kg (3.3%) | 100 % | 16 |
| Cukier | rodzynki/raisins (flameout) | 0.2 kg (6.7%) | 62 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 125 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Zadać część gęstwy FM21 z saisona do starteru i namnożyć.

Rodzynki gotować w torbie w garze i potem wrzucić je wszystkie do fermentora, żeby nie zostało coś.
10 sty 2017, 14:14