

# Belgian Dubbel Twój Browar

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **21.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3.8 kg (59.4%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.9%)	78 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.1%)	78 %	100
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (4.7%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (3.9%)	78.3 %	542
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (9.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	70 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	130 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------