

Belgian Dubbel v1

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.54 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (44.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (29.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.65 kg (9.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.35 kg (5.1%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.25 kg (3.7%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Carafa II Special | 0.06 kg (0.9%) | 70 % | 1110 |
| Cukier | Cukier kandyzowany ciemny | 0.5 kg (7.3%) | 50 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25.22 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|----------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 26.09 ml | Fermentum Mobile |
| Drożdże namnożone w starterze 1l 10 Blg. | | | | |