

## 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
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj 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.				