

Belgian Dubble

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **13.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.1%)	75 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (3.7%)	74 %	79
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (3.7%)	75 %	65
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.8%)	75 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	25 g	15 min	5.5 %