

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 % |