

BELGIAN DUBEL - SZYSZKA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **24**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **79 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (43.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (33.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.9 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	1.2 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (0.7%)	70 %	812
Cukier	cukier kandyzowany biały	1 kg (4.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile