

## Belgian Dubel

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **10.2**
- 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 **50.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (39.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (33.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.5 kg (8.4%)	75 %	45
Ziarno	Carafa	0.3 kg (1.7%)	70 %	664
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (5.6%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	150 g	60 min	4.5 %