

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 % |