

## Belgian na mistrzostwa

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **33.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (31.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.12 kg (1.7%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.14 kg (2%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	690
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.4%)	85 %	8
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.8 kg (11.3%)	78.3 %	542