

Belgijka

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **8**
- SRM **14.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.45 kg (39.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.9 kg (45.1%)	79 %	16
Ziarno	Special W	0.25 kg (2.9%)	73 %	280
Ziarno	cookie	0.25 kg (2.9%)	72 %	50
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.8 kg (9.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	30 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Syrop kolowy	50 g	Gotowanie	0 min
-----------	--------------	------	-----------	-------

Notatki

- Wyszedł bardzo dobry dubbel, leżakował długo w temperaturze pokojowej.
21 sty 2023, 14:53