

## 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