

Belgijska Dubbeltówka I

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **31**
- SRM **12.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (51.9%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (13%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (9.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (1.9%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.6%)	73 %	120
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
-----------	-----------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	melasa z trzciny cukrowej	50 g	Zacieranie	20 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min