

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 |