

Belgijski dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **20**
- SRM **17**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt - pilzneński	4 kg (63.5%)	82 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (15.9%)	80 %	33
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.8%)	77 %	26
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (7.9%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Special B	0.5 kg (7.9%)	65.2 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	55 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	15 min