

Belgijskie jasne dubeltowe v1 07/2019

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński premium 2-2,5 Weyermann | 2 kg (28.6%) | 82.23 % | 2 |
| Ziarno | Carapils/Caraoam 2,5-6,5 Weyermann | 1 kg (14.3%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt 40-50 Weyermann | 1 kg (14.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Owsiany 2,3 Castle Malting | 1 kg (14.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Whisky Light 20ppm Castle Malting | 0.5 kg (7.1%) | 78 % | 3 |
| Ziarno | Orkiszowy 3-7 Weyermann | 1 kg (14.3%) | 80 % | 5 |
| Cukier | Cukier kandyzowany biały | 0.5 kg (7.1%) | 95 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka granulát | 15 g | 45 min | 8.8 % |
| Gotowanie | lunga granulát | 15 g | 30 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Enigma granulát | 15 g | 15 min | 15 % |

Drożdże

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 250 ml | --- |