

# BROMALE Dubbel

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **26.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **25 C**, Czas **62 min**
- Temp **35 C**, Czas **72 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **25.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **62 min** w **25C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **35C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (71.4%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.9%)	79 %	45
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.5 kg (8.9%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.6%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (7.1%)	78 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	40 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Brewers Gold	20 g	15 min	5.6 %
Na zimno	Hallertau	30 g	7 dni	2.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	rodzynki	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	250 g	Gotowanie	10 min