

## Bubbel Dubbel z resztek

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **17.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (49.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.11 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.11 kg (4%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.27 kg (9.8%)	78.3 %	148
Ziarno	Caramunich® typ I	0.11 kg (4%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	3.2 %