Christmas Dubbel 17 BLG

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **15.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bursztynowy płynny ekstrakt słodowy	4.5 kg *(100%)*	90 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	70 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany płynny	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laska cynamonu	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki z pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Goździki	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

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