

Czesław, absolwent kursu sexyboya

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **19.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (71.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.3 kg (4.3%) | 77 % | 320 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.2 kg (2.9%) | 78.3 % | 400 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.5 kg (7.1%) | 100 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 50 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g | 30 min | 5.3 % |

Drożdże

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

Notatki

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

- Cukier dodać na ok. 10 minut przed końcem gotowania.
18 gru 2016, 22:32