

dodatek do wit-dubbla

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **35.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Carared	0.1 kg (18.5%)	75 %	39
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (18.5%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.04 kg (7.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	10 %

Notatki

- BIAB
 - a) zwiększenie (niewielkie) ekstraktu
 - b) zwiększenie goryczki
 - c) istotne zwiększenie ekstraktu po dodaniu do bazy 0,25kg cukru brązowego (na 11 litrów ok 2 blg)
- 23 maj 2017, 11:24