

## Double B

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **19**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (67.5%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (12.3%)	75 %	59
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.1%)	78.3 %	148
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (1.8%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	1 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile