

Double#no#trouble

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **16.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.45 kg (51.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.68 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.5%)	73 %	80
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	120
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3.7%)	70 %	350
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.2%)	80 %	30
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.17 kg (2.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Aramis	35 g	80 min	5.9 %
Gotowanie	Aramis	15 g	15 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's