

## Double Seef

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński    | 1.35 kg (45.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 0.6 kg (20.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (16.9%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | kasza gryczana | 0.5 kg (16.9%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 17 g  | 60 min | 5 %        |