

## 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 %