

Dub-el

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **13.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (71.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.5%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (5.2%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.2%)	65.2 %	290
Cukier	cukier	0.75 kg (9.8%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	20 min	4.3 %