

# Dub(u)bel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **17.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (7.9%)	78 %	8
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Biscuit®	0.25 kg (3.9%)	77 %	50
Ziarno	Słód Caramunich® Typ I Weyermann®	0.1 kg (1.6%)	77 %	90
Cukier	Belgijski brązowy cukier kandyzowany	0.5 kg (7.9%)	90 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis