

## dubbel #1

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **16.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.8 kg (82.1%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.14 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.14 kg (4.1%)	80 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany domowy	0.3 kg (8.8%)	65 %	90
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.03 kg (0.9%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile