

## Dubbel #1

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **22**
- SRM **16.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.9%)	79 %	16
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1.5 kg (17.1%)	100 %	2
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (2.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	50 g	5 min	5.5 %