

## Dubbel

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **18.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

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

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-14.3 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg	78 %	7
Ziarno	Vienna Malt	1 kg	78 %	9
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg	79 %	60
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.3 kg	79 %	85
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg	65.2 %	425
Cukier	Samodzielnie kandyzowany	0.25 kg	100 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------