

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 |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------|