

Dubbel #12

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (30.8%)	79 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.5%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile