

dubbel

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **25.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **65.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **70.8 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.7C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70.8C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (42.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.25 kg (32.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.75 kg (10.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.3 kg (4.3%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.376 kg (5.4%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carafa I special | 0.075 kg (1.1%) | 70 % | 664 |
| Dodatek | syrop kandyzowany | 0.25 kg (3.6%) | 80 % | 200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 5 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Relax | 30 g | 0 min | 1 % |
| Na zimno | Galaxy | 30 g | 7 dni | 13.3 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast 3538 Leuven Pale Ale | Ale | Gęstwa | 320 ml | wyeast |