

DUBBEL

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **16.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.58 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.005 kg (0.1%)	55 %	985
Cukier	Cukier kandyzowany	0.7 kg (10%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	120 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	80 g	15 min	4 %

Drożdże

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

Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs
--------------------------------	-----	--------	---------	-------------