

Dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **31.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.7%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.7%)	65.2 %	400
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.2%)	80 %	13
Ziarno	Carafa	0.05 kg (0.9%)	70 %	900
Cukier	Cukier Kandyzowany	0.5 kg (9.2%)	--- %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t58	Ale	Suche	11 g	saftbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min