

## Dubbel

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **29.3**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (66.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.2%)	65.2 %	315
Ziarno	crystal 400	0.25 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.5%)	78 %	51
Cukier	cukier kandyzowany płyny 200ml	0.3 kg (5.2%)	78.3 %	148
Cukier	cukier kandyzowany	0.2 kg (3.5%)	78 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	35 g	60 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	10 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11 g	fermentis