

DUBBEL

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **26.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.24 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.06 kg (1%)	68 %	400
Cukier	Syrop kandyzowany	0.6 kg (10%)	100 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

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

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	-------	------------------

Notatki

- FM26 - starter 1L - 110g ekstraktu suchego.
Cukier kandyzowany - trój etapowo - 1kg cukru, 240g wody x 3, 13g DAP, 143°C
Ciemnoczerwony syrop bogaty w smak rodzynek i śliwek, palonej kawy z rumem, złożony karmelowy (cukierki toffi lub karmelki).
15 gru 2016, 10:21
- Syrop kandyzowany - rewelacja. Bardzo złożony smak i aromat.
Zdecydowanie do powtórzenia w tripplu.
27 gru 2016, 22:31