

Dubbel 2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **24.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (46.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (6.3%)	--- %	89
Ziarno	Coffee Castle Malting	0.2 kg (3.1%)	--- %	500
Ziarno	Czekoladowy Castle	0.3 kg (4.7%)	--- %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Glacier	20 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 01.01.2018r	Ale	Gęstwa	300 ml	---