

dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **16.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.4%)	80 %	16
Ziarno	specjal b	0.2 kg (4.1%)	78 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2%)	70 %	299
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.2 kg (4.1%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %