

# Dubbel

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **26**
- SRM **35.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (65.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.1%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.3%)	70 %	664
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (13.1%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile