

Dubbel

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **40**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 3.8 kg (61.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (11.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (4.8%) | 65.2 % | 260 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.25 kg (4%) | 72 % | 400 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.2 kg (3.2%) | 78 % | 51 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.2 kg (3.2%) | 78.3 % | 2 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.75 kg (12.1%) | 78.3 % | 542 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 45 g | 70 min | 4.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------|