

# Dubbel

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **12.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	8 kg (72.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	2 kg (18.2%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.3%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (2.3%)	78.3 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (4.5%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	1600 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rodzynki	300 g	Gotowanie	10 min