

Dubbel

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **24.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (63.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (12.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (6.4%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (6.4%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (6.4%) | 78 % | 400 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.34 kg (4.3%) | 78.3 % | 542 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 30 min | 14.3 % |