

dubbel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **24**
- SRM **14.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (64.1%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (7.7%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (7.7%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.8%)	79 %	22
Cukier	cukier	0.3 kg (7.7%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	7 g	60 min	14 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %