

Dubbel

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **33.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (60.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (17.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (5.2%) | 78 % | 400 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 1 kg (17.2%) | 78.3 % | 542 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |