

Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **25**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (5.6%)	75 %	59
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.25 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	70 min	8.5 %
Gotowanie	Sryrian Golding	7.5 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Sryrian Golding	7.5 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rodzynki	100 g	Gotowanie	10 min