

Dubbel

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **24**
- SRM **20.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (42%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (21.8%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.8 kg (13.4%)	85 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.05 kg (0.8%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.4%)	78.3 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile