

dubbel 4/20

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **26**
- SRM **21.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.1%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (9.3%)	78.3 %	148
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.7%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (4.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	4 %