

# Dubbel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **20**
- SRM **19.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **57.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.8 kg (13.3%)	80 %	350
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.4 kg (6.7%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Rodzynki	100 g	Gotowanie	15 min
Inne	Cukier kandyzowany	800 g	Gotowanie	15 min