

## Dubbel

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **20**
- SRM **7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (81.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ I Weyermann	0.4 kg (6.5%)	73 %	120
Cukier	cukier kandyzowany brązowy	0.75 kg (12.2%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Suche	115 g	Fermentum Mobile