

# Dubbel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **24**
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pilzneński	2.7 kg (42.2%)	81 %	2
Ziarno	Weyermann Wiedeński	1.8 kg (28.1%)	79 %	8
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.5 kg (7.8%)	80 %	35
Ziarno	Abbey Weyermann	0.5 kg (7.8%)	75 %	45
Cukier	Belgijski ciemny cukier kandyzowany	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	400
Cukier	cukier trzcinowy	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	lunga	40 g	10 min	10 %