

dubbel

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **22.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (68.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (11.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (3.4%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (5.7%)	78.3 %	220

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeastbelgian abbey	Ale	Gęstwa	60 ml	wyeast