

# Dubbel

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **12**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (55.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (13.9%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.9%)	73 %	80
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (6.9%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	70 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Rodzynki	200 g	Gotowanie	10 min
-----------------	----------	-------	-----------	--------