

Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **18**
- SRM **21.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (60.1%)	80 %	3
Ziarno	Arome	0.7 kg (11.1%)	80 %	100
Ziarno	Pszeniczny jasny	0.5 kg (7.9%)	80 %	5
Ziarno	Abbey	0.3 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Special B	0.3 kg (4.7%)	80 %	280
Ziarno	Carafa special	0.07 kg (1.1%)	80 %	600
Cukier	Syrop kandyzowany	0.65 kg (10.3%)	100 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Styrian Goldings	40 g	10 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Ardennes	Ale	Płynne	800 ml	Wyeast