

Dubbel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **12**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (15.4%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (3.8%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (3.8%) | 65.2 % | 315 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (7.7%) | 90 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs |