

## Dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **16.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (70.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.3%)	73 %	80
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.4%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.4%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.45 kg (8%)	78.3 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	55 min	12.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	2.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile