

## Dubbel

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **14.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.4%)	70 %	690

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop	800 g	Gotowanie	15 min