

## Dubbel 6/21

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **21**
- SRM **32.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt       | 5.5 kg (77.5%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Biscuit Malt                 | 0.3 kg (4.2%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.3 kg (4.2%)  | 78 %       | 16  |
| Cukier | cukier trzcinowy             | 1 kg (14.1%)   | 78.3 %     | 542 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | ---          |