

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 | --- |