

Dubbel

- Gęstość **17.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **23**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **15 min**
- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **37.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (56.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.1%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (4.2%)	71.7 %	110
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	0.1 kg (1.4%)	68 %	79
Ziarno	Carafa0,1	0.1 kg (1.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier trzcinowy	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	rodzynki	100 g	Gotowanie	15 min