

dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **23**
- SRM **12.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **53.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	strzegom red aktive	2 kg (10.1%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (27.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (5.1%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (1.5%)	70 %	690
Cukier	cukier kandyzowany	2 kg (10.1%)	--- %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (5.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	535.71 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2.68 g	Gotowanie	10 min