

Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **18**
- SRM **14.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (39%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (34.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.35 kg (8.5%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Amber Malt	0.15 kg (3.7%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.03 kg (0.7%)	70 %	837
Cukier	cukier muscovado	0.3 kg (7.3%)	--- %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	21 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Sybilla	7 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	140 ml	Fermentum Mobile