

## Dubbel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **19**
- SRM **12.3**
- 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.65 kg (39.6%)	80 %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.35 kg (8.4%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6%)	79 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.12 kg (2.9%)	70 %	350
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (2.4%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.6%)	75 %	150
Cukier	cukier muscovado	0.3 kg (7.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	lubelski	10 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka	1 g	Gotowanie	10 min