

## 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 |