

# Dubbel

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **18.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Abbey Malt | 4 kg (47.1%)   | 50 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 3.5 kg (41.2%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1 kg (11.8%)   | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Goldings | 60 g  | 60 min | 4.5 %      |

## Drożdze

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Forbidden Fruit | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa              | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|--------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie      | mech irlandzki     | 6 g   | Gotowanie  | 15 min |
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany | 500 g | Zacieranie | 5 min  |