

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