

Dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **25**
- SRM **17.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.7 kg (63.1%)	77 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (13.4%)	78 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (6.7%)	82.5 %	49
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	148
Cukier	Brown Sugar, Light	0.25 kg (3.4%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Perle	20 g	10 min	8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.45 g	Fermentis