

## Dubbel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **23.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.4%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.4%)	73 %	80
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.45 kg (9.9%)	78.3 %	450

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile