

## Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **11.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg (69.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.8%)	65.2 %	315
Cukier	cukier kandyzowany	0.7 kg (11.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile