

Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **27**
- SRM **12.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (39.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (31.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (10.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.35 kg (5.3%)	78 %	120
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 3787 Trappist High Gravity	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs
---	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- pH ustawić na 5,3 dla zacierania, przy gotowaniu obniżyć do 5,0. Fermentacja 7 dni, zacząć od 18 i stopniowo podnosić do 25. Następnie cicha 21 w temperaturze 8st. Refermentacja 2-3tyg w temp. 20-23st, następnie ok 3tyg w niskiej temp.
27 gru 2021, 20:53