

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
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj 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