dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **22**
- SRM **20.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(58.8%)*	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg *(22.1%)*	80 %	16
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg *(8.8%)*	78.3 %	350
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg *(7.4%)*	76 %	150
Ziarno	Carahell	0.1 kg *(2.9%)*	77 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

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