

# Dubbel

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **17.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (66.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Aromatic Malt	0.18 kg (2.5%)	78 %	51
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.6 kg (8.5%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (5.6%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	65 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile