

## dubbel

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **21.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.35 kg (7.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.1%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (5.1%)	78.3 %	542
Cukier	Brown Sugar, Light	0.15 kg (3.1%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	2.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's