

Dubbel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **13.8**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (78.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.25 kg (4.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Special B Castle Malting | 0.25 kg (4.4%) | 77 % | 290 |
| Ziarno | Biscuit - Castle Malting | 0.2 kg (3.5%) | 79 % | 45 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 0.5 kg (8.8%) | 78.3 % | 148 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum (PL) | 20 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Fuggle (UK) | 10 g | 10 min | 3.6 % |