

dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **23**
- SRM **14.4**
- 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 **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5 kg (71.4%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 0.5 kg (7.1%) | 80.5 % | 9 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.5 kg (7.1%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (2.9%) | 79 % | 45 |
| Cukier | cukier kand jasny | 0.4 kg (5.7%) | --- % | --- |
| Cukier | cukier kand ciemny | 0.4 kg (5.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 4.5 % |