

# Dubbel Abry

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **18.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (25.9%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (12.1%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.6%)	78.3 %	148
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Golding	20 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa