

dubbel ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **16**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **38 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Lager	8 kg (57.1%)	--- %	3
Ziarno	Mep©Cara Munich Light	3 kg (21.4%)	--- %	90
Ziarno	Mep©Caramel	2 kg (14.3%)	--- %	120
Ziarno	Mep©Wheat	1 kg (7.1%)	--- %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlflock t	2.5 g	Gotowanie	15 min
------------	--------------	-------	-----------	--------