

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**
- Wyladuj 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 |
|------------|--------------|-------|-----------|--------|