

# Dubbel Cieszyński

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **32.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 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 **28.7 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**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3.2 kg (35.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pale Ale             | 4.2 kg (46.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Special B Malt       | 0.4 kg (4.4%)  | 65.2 %     | 425 |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.32 kg (3.6%) | 79 %       | 145 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.08 kg (0.9%) | 70 %       | 932 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark    | 0.8 kg (8.9%)  | 78.3 %     | 199 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                | 17 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 0 g   | 0 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                           |     |        |        |     |
|---------------------------|-----|--------|--------|-----|
| Wyeast - Belgian Abbey II | Ale | Płynne | 160 ml | --- |
|---------------------------|-----|--------|--------|-----|