

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 | --- |
|---------------------------|-----|--------|--------|-----|