

## dubbel i owoce

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **15.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (27%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (6.8%)	100 %	99
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.7%)	70 %	350
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (2.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	25 g	60 min	12 %