

Dubbel i świąteczne

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **14.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8.9%)	65.2 %	315
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	75 %	4
Cukier	cukier inwertowany	1 kg (17.9%)	99 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- podzielić warkę po fermentacji na dwa fermentory w jednym dubbel a w drugim ze świątecznymi rzyprawami
11 lis 2019, 16:31