

Dubbel II

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **14**
- SRM **17.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1.7 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (18.8%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (7.8%)	70 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.34 kg (10.7%)	79 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.3 kg (9.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	90 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	100 ml	---