

## Dubbel Luciano

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **15**
- SRM **23.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **63.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (20.7%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (6.9%)	74 %	90
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (6.9%)	79 %	50
Ziarno	Special B Castle	1 kg (6.9%)	70 %	290
Cukier	Cukier kandyzowany	1 kg (6.9%)	100 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	22.5 g	Fermentis

## Notatki

- Brzeczka 16.06  
Mech irlandzki 15min  
Cukier 15min  
Rozlew 13.07  
*16 cze 2023, 09:20*