

## Dubbel na Sezon

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **25.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.5 kg (39.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Red Ale malt	0.5 kg (7.8%)	70 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.8%)	70 %	299
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (7.8%)	78 %	120
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (4.7%)	78.3 %	148
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.6%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	40 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile