

## Dubbel papieski

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **14**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (36.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.1%)	73 %	120
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (6.1%)	--- %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	35 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile