

## Dubbel plus

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **13**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (20%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5%)	70 %	299
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5%)	100 %	99
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (5%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	20 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Styrian Golding	50 g	3 dni	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	114.29 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	-----------	------------------