

Dubbel (roboczy)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **16.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner | 2.7 kg (40.4%) | 89 % | 3.5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2 kg (29.9%) | 89 % | 6.5 |
| Ziarno | Weyermann - pszeniczny jasny | 0.7 kg (10.5%) | 89 % | 4 |
| Ziarno | Castle Malting - Château Special B | 0.3 kg (4.5%) | 89 % | 290 |
| Ziarno | Weyermann - Abbey | 0.3 kg (4.5%) | 89 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa Special I | 0 kg | 89 % | 900 |
| Cukier | cukier kandyzowany | 0.68 kg (10.2%) | 100 % | 200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum (DE) | 20 g | 50 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (CZ) | 10 g | 10 min | 2.85 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| wyeast 3787 | Ale | Płynne | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany | 680 g | Gotowanie | 15 min |