

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