

## dubbel sróbel

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **18.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.9%)	80 %	5
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (8.5%)	90 %	10
Cukier	cukier biały	0.1 kg (1.7%)	95 %	1
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.1%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.9%)	79 %	10
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	5 min	2.8 %