

dubbel t58

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **20.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.05 kg (1%)	60 %	1200
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (10%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	---