

## Dubbel the pleasure

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **16.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński	1.9 kg (61.3%)	81 %	3.5
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.1 kg (3.2%)	77 %	320
Ziarno	Weyermann - Caramunich	0.1 kg (3.2%)	76 %	100
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (32.3%)	79 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile