

## Dubbel (twojbrowar)

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **16.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.8%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (4.2%)	74 %	79
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (3.4%)	78 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis