

Dubbel V

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **14.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (8.3%)	100 %	99
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (4.2%)	68 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.2%)	70 %	175