

Dubbel v2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **21**
- SRM **11.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (79.4%)	81 %	4
Cukier	cukier kandyzowany brązowy	0.75 kg (11.9%)	--- %	---
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Castle Malting - Chocolate Malt	0.05 kg (0.8%)	60 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	75 min	7.6 %