

dubbel ver.2017

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **16.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4 kg (66.1%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	crystal	0.2 kg (3.3%)	75 %	400
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.3%)	78 %	51
Cukier	cukier brown	0.2 kg (3.3%)	100 %	34
Cukier	kandyzowany	0.2 kg (3.3%)	100 %	32

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	75 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m21	Ale	Suche	10 g	jack