

## dubbel wyłudzki

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **16.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.45 kg (40.2%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	1.85 kg (30.4%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.9%)	85 %	4
Cukier	syrop ciemny breferm 200ebc	0.6 kg (9.9%)	100 %	200
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.04 kg (0.7%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

### Notatki

- 1 dzień 16C
- 2 18C
- 3 20C
- 4 21C
- 5,6 23C
- 7-12 24C
- 13,14 24C
- cold crush
- 2tyg cichej
- nagazowanie 2,8 vol

22 maj 2019, 10:42