

Dubbelek 2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **25.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 6 kg (62.5%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (10.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Abbey Castle | 1 kg (10.4%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.1%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (4.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (10.4%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 50 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Epic | 30 g | 15 min | 3.7 % |
| Na zimno | Bramling Cross | 50 g | 10 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M41 Belgian Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|--------------|----------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | suszone wiśnie | 100 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | rodzynki | 100 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | Irish Moss | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Cukier kandyzowany | 250 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | pożywka dla drożdży | 15 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |