

## 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**
- Wyladuj 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

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>        | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>      | <b>Czas</b> |
|-----------------|---------------------|--------------|----------------------|-------------|
| 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      |