

# Dubbelek

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **13.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier kandyzowany	0.4 kg (6%)	100 %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (3.8%)	74 %	79
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	70 min	4.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis