

# Dubbell

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **17.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **63.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **44.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (46.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (25.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (7.2%)	74 %	90
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (3.6%)	79 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.6%)	70 %	290
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (7.2%)	81 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (3.6%)	100 %	400
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (2.9%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-256	Ale	Suche	22.5 g	Fermentis

## Notatki

- Cukier 60min  
Mech irlandzki 10min  
Brzeczka 15.12  
15.01 dodano drożdże  
Rozlew 16.02  
Blg końc 6  
*15 gru 2021, 13:19*