

## Dubbell light

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **14.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 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 **28.4 L** wody do zacierania do **63.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **53.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (7.1%)	74 %	90
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.1%)	79 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.6%)	70 %	290
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (7.1%)	81 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (3.6%)	100 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Brzeczka 16.09  
Mech irlandzki 15min  
Blg start 13  
16 wrz 2022, 12:42