

Dubbell

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **17**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 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 **27.3 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 **43.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (7.4%)	74 %	90
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.4%)	79 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.7%)	70 %	290
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (7.4%)	81 %	6
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (3.7%)	100 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	22.5 g	Fermentis

Notatki

- Cukier 60min
Mech irlandzki 10min
Brzeczka 15.06
Burzliwa 14 dni
Cicha 14 dni
Rozlew 12.10
Blg start 15,5
Blg końcowe 1,5
14 wrz 2021, 10:32