

## dubbeltówka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **11.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.3%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.067 kg (1.1%)	75 %	120
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (4.8%)	68 %	300
Ziarno	Carahell	0.36 kg (5.8%)	77 %	26
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	10 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	250 g	Gotowanie	10 min