

## Dubcio

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **14.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (9.1%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	148
Ziarno	Pale Ale	5.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	80 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rodzynki	0.2 g	Gotowanie	10 min