

# DubDub

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **24**
- SRM **13.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (61.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (22.2%)	79 %	16
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (7.4%)	78.3 %	148
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.9%)	79 %	50
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (1.9%)	75 %	120
Ziarno	Caramel Aromatic	0.1 kg (1.9%)	80 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Goldings	32 g	90 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast Labs