

## dubel

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **21**
- SRM **16**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.6%)	81 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.8 kg (12.9%)	100 %	200
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1.6%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %