

Dubel

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV **18.2 %**
- IBU **21**
- SRM **15.6**
- 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 **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (47.1%)	70 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (29.4%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (5.9%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (5.9%)	70 %	45
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	2 kg (11.8%)	70 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis