

Dubel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **19**
- SRM **16.6**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (57.1%)	81 %	8.5
Ziarno	Eraclea	2 kg (28.6%)	80 %	2.5
Ziarno	Special W Malt	0.6 kg (8.6%)	65.2 %	300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (5.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Harlequin	15 g	90 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3787 Trappist High Gravity	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mieszanka szydłowska	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Konfitura z płatków róży	200 g	Fermentacja cicha	14 dni