

Dubel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **17**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- 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 (54.1%)	81 %	8
Ziarno	Eraclea	2 kg (27%)	80 %	2
Ziarno	Special W Malt	0.6 kg (8.1%)	65.2 %	300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (5.4%)	75 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.4 kg (5.4%)	100 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %

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 szydlowska	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Konfitura z płatków róży	200 g	Fermentacja cicha	14 dni