

dubel

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (56.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	castle malting special B	0.3 kg (4.8%)	70 %	240
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.4 kg (6.5%)	78.3 %	542