

# Dubel pszeniczny Głogoczoski

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **16**
- SRM **6.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pilzneński 2RS	4 kg (54.8%)	81 %	3.5
Ziarno	Castle Pszeniczny	2 kg (27.4%)	85 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (13.7%)	75 %	30
Ziarno	Słód owsiany	0.3 kg (4.1%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle™ BW-20	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis