

# Dubell122015

---

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **24.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3 kg (60%)	75 %	8
Ziarno	abbey	1 kg (20%)	75 %	45
Ziarno	crystal	1 kg (20%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	tom	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	styr	30 g	60 min	3.5 %