

Dubeltowa z Redłowa Styrian Golding FM52

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **18**
- SRM **12.2**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6.2%)	75 %	59
Cukier	cukier	0.8 kg (19.8%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (12.3%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	5 min	3.6 %
Na zimno	Styrian Golding	10 g	7 dni	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile