

dubeltowe

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **14.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.6 kg (41%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (30%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (9.5%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.34 kg (5.4%)	75 %	45
Ziarno	carafa I specjal	0.1 kg (1.6%)	--- %	900
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	--- %	400
Cukier	cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (7.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Fugles UK	10 g	10 min	4.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	350 ml	---