

# Dubeltówka 2020

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **32.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	4 kg (69.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.7%)	80 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany płynny	0.7 kg (12.2%)	89 %	225
Na ostatnie 15 minut gotowania.				
Cukier	Cukier kandyzowany płynny	0.2 kg (3.5%)	--- %	1900
Na ostatnie 15 minut gotowania.				
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.7%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %