

dubeltówka

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **15.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (67.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.4%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (6.7%)	82 %	14
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	148
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (3.4%)	78 %	100
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (2.7%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile