

# dupel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **18.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadź używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.9%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (6.5%)	80 %	45
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.9%)	--- %	0
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (11.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	wiedeński	0.9 kg (14.7%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (4.9%)	68 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	110 ml	Wyeast Labs