

Duppel

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **19**
- SRM **19.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 0.5 kg (10%) | 78.3 % | 148 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.2 kg (24%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.5 kg (10%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (6%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 9.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|-------|-------|--------------|
| lallemand abbaye | Ale | Suche | 11 g | --- |