

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	---