

# Duvell

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **22**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	cookie	0.5 kg (5.6%)	70 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (11.1%)	78.3 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	27 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile