

## Dwugłowy uda

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **13.4**
- 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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wiedeński	4.5 kg (77.6%)	79 %	6
Ziarno	Słód Abbey	0.6 kg (10.3%)	78 %	45
Ziarno	Słód Caraaroma	0.05 kg (0.9%)	74 %	400
Cukier	Cukier kandyzowany	0.25 kg (4.3%)	--- %	400
Dodatek	Rodzyнки	0.2 kg (3.4%)	--- %	---
Dodatek	Suszone figi	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	24 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Styrian Goldings	16 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3787 Trappist Style High Gravity	Ale	Gęstwa	1 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Rodzynki	200 g	Gotowanie	10 min
Inne	Suszone figi	200 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min