

# GAZOWANY DUBBEL

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **16.9**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (64.3%)	81 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.7%)	80 %	15
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.2 kg (3.1%)	78 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.1%)	77 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.1%)	77 %	300
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.68 kg (10.7%)	78.3 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	25 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile