

## Gill

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **10.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	3 kg (80%)	80 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (2.7%)	70 %	350
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (2.7%)	78 %	100
Ziarno	crystal castlemalting	0.1 kg (2.7%)	77 %	150
Cukier	cukier kandyzowany	0.25 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	16 g	60 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	10 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis