

ich dwoje

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **19.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (7.5%)	100 %	99
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (44.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (14.9%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.5%)	70 %	350
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.2 kg (3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	10 min	10 %