Imperial DUBBEL (15l)

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **22**
- SRM **25**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	**Nazwa**	**Ilość**	**Ekstrakcja**	**EBC**
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg *(44.6%)*	80 %	4
Dodajemy na przerwę białkową (wrzucamy do zacierania w temp. 54°C)				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg *(17.9%)*	79 %	16
Dodajemy na przerwę białkową (wrzucamy do zacierania w temp. 54°C)				
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg *(1.8%)*	80 %	6
Dodajemy na przerwę białkową (wrzucamy do zacierania w temp. 54°C)				
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg *(8.9%)*	80 %	50
Ten i pozostałe słody specjalne dodajemy na przerwę maltozową (wrzucamy do zacierania w temp. 66°C -> temp powinna ustalić się na 62°C)				
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.2 kg *(3.6%)*	75 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg *(3.6%)*	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg *(1.8%)*	71 %	600
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg *(8.9%)*	78.3 %	148
Dajemy podczas gotowania na ostatnie 20 minut				
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg *(8.9%)*	100 %	0

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dajemy podczas gotowania na ostatnie 20 minut

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	25 min	4.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	5 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis
2 opakowania; przed zadaniem uwodnić				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	7.5 g	Zacieranie	70 min
Do zacierania do wody (przed słodami); uwydatnia aromaty ze słodów.				
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki na 5 min przed wyłączeniem palnika				
Przyprawa	Suszone śliwki	100 g	Gotowanie	10 min
Sparzyć i wypłukać (chemia, subst. konserw.)				
Przyprawa	Rodzynki	100 g	Gotowanie	10 min
Sparzyć i wypłukać (chemia, subst. konserw.)				
Przyprawa	Rodzynki	100 g	Fermentacja cicha	21 dni
Sparzyć, wypłukać a następnie wraz ze śliwkami zagotować w 0.8l świeżej wody, ostudzić do około 25°C i wlać do fermentora [ferm. cicha]				
Przyprawa	Suszone śliwki	100 g	Fermentacja cicha	21 dni
Sparzyć, wypłukać a następnie wraz z rodzynkami zagotować w 0.8l świeżej wody, ostudzić do około 25°C i wlać do fermentora [ferm. cicha]				

Notatki

- - Pilzeński, monachijski i zakwaszający wrzucamy na przerwę białkową (tylko te trzy), pozostałe słody specjalne dopiero na przerwę maltozową.
  - Cane (beet) sugar: cukier biały i candi sugar amber: cukier kandyzowany brązowy - dajemy podczas gotowania na ostatnie 20 minut
  - Chlorek wapnia celem wyeksponowania smaków i aromatów ze słodu.
  - Suszone śliwki i rodzynki przed zadaniem podczas gotowania sparzyć we wrzątku (przez kilka minut) celem oczyszczenia z chemii [do gotowania z chmieleniem]
  - Rodzynki sparzyć, wypłukać a następnie wraz ze sparzonymi i wypłukanymi śliwkami zagotować w 0.8l świeżej wody, ostudzić do ok. 25°C i wlać do fermentora [ferm. cicha]
  - Fermentacja burzliwa 14 dni; fermentacja cicha 21 dni w jak najniższej temperaturze (lodówka?) z dodatkiem śliwek i rodzynek przygotowanych jak napisano wyżej; układanie się piwa w butelkach minimum 3 miesiące.
  2 kwi 2017, 19:46

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.