

# Klasztor Trapistów

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **21**
- SRM **20.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (65.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (12.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.45 kg (7.8%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.32 kg (5.5%)	75 %	59
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (8.7%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	15 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- <https://www.homebrewing.pl/belgian-dubbel-19-5blg-zestaw-surowcow-viking-malt-10l-p-1361.html>
- <http://blog.homebrewing.pl/dubbel-wskazowki-do-zacierania-gotowania-i-fermentacji/>
- <http://blog.homebrewing.pl/dubbel-surowce/>

BLG bez cukru: ok.15.8. Cukier dodajemy po starcie fermentacji.  
22 paź 2018, 10:52