

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