

Klasztorne

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **18**
- SRM **14.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (60.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (24.2%) | 79 % | 22 |
| Cukier | Moscavado | 0.5 kg (6.1%) | 90 % | 100 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Cararuby | 0.25 kg (3%) | 79 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 50 g | 60 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Bramling | 10 g | 50 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |