

Kleryk M

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **30.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (30%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.32 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.08 kg (1%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.8 kg (10%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wyeast 3538	Ale	Płynne	1000 ml	---
-------------	-----	--------	---------	-----