

# koncepcja double blond

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **17.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (75.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.9%)	68 %	1300
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.6 kg (10.5%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rodzynki	100 g	Gotowanie	10 min