

Lekki Dubbel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **16.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.4 kg (7.5%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	3.4 kg (64.2%)	80 %	40
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.4 kg (7.5%)	81 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Cukier	Kandyzowany	0.5 kg (9.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nadwiślański	30 g	60 min	5.9 %