

## Lew Dubbel v1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **17.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	4.5 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (21.4%)	81 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (1.4%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1034
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.6 kg (8.6%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit Opata	Ale	Płynne	70 ml	Fermentum Mobile