

Łubi Dubi #2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **11.1**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (24%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (24%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (24%)	78 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (4.8%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Barwiący	0.08 kg (1%)	55 %	985
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.6 kg (7.2%)	100 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (7.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	10 %

Drożdże

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

Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
--	-----	-------	------	---------

Notatki

- FERMENTACJA:
Fermentacja burzliwa 10 dni w temp. około 21°C
Fermentacja cicha 15 dni w temp. około 21°C
2 cze 2017, 15:14