

Marie w DUBLinie

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **16.5**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (56.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.1%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy jasny Steinbach	0.5 kg (8.1%)	75 %	25
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.2%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (8.1%)	78.3 %	250
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.5%)	70 %	4
Dodatek	Rodzynki	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	8.2 %

Drożdże

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

FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- Zacieranie jedno temperaturowe z dekoktem jednowarowym.
Odebrać 1/3 gęstego zacieru podgrzać do temp 72 stopnie, pozostawić na 30 minut. Następnie doprowadzić do wrzenia. Gotować 15 minut.
Dodać dekokt do gara zaciernego i ustabilizować temp na poziomie 76 stopni.
Rodzynki zagotować oddzielnie w 0,5l wody i całość (wraz z owocami) wlać do fermentora
2 lut 2017, 14:40