

# Mój Dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **20**
- SRM **15.2**
- 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.4%)	75 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.8 kg (11.8%)	78.3 %	148
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.2%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	5 %

## Drożdże

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

FM28 Habit opata	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
------------------	-----	--------	--------	------------------