

no.16 Belgian Dubbel

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **24**
- SRM **17.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess DME - Pilsen Light | 5 kg (88.5%) | 95 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (3.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.05 kg (0.9%) | 70 % | 350 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.4 kg (7.1%) | 78.3 % | 542 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 90 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 40 g | Fermentis |