

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj 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