

## Nudna Belgia

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **15**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (40.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (13.5%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (6.8%)	73 %	80
Cukier	Syrop kandyzowany ciemny	0.25 kg (6.8%)	95 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lomik	30 g	25 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- WODA ma być miękka lub średnio miękka.  
*6 maj 2021, 00:05*