

## O Belga

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **21**
- SRM **26**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (12.6%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.5%)	78 %	51
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (4.2%)	100 %	99
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (3.5%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	70 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Notatki

- Oba cukry dodajemy jakieś 15-20 minut przed końcem gotowania.  
*2 lis 2019, 16:05*