

## Pierwszy dubbel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **24.7**
- 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 **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (69%)	80.5 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (5.2%)	78 %	100
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (3.4%)	71.7 %	110
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.6%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	33 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	figs	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sultanas	100 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- na bazie przepisu coder'a z wiki na piwo.org  
30 kwi 2016, 09:42