

## Podwójny Felek

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **21**
- SRM **14.4**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.3%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %