

# Samochwała - Dubbel Braggot

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **21.3**
- Styl **Belgian Dubbel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **0 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (30.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.12 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Miód wielokwiatowy	1 kg (30.1%)	70 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile