

## #Skarga KWK Centrum

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **12.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.85 kg (66.1%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (17.9%)	100 %	0
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (8.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
Starter z 1l ok. 8blg				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	15 g	Fermentacja cicha	14 dni
15 SZT. GOŹDZIKÓW				
Dodatek smakowy	zest z pomarańczy	2.5 g	Fermentacja cicha	14 dni
Zest z 2,5 pomarańczy				
Dodatek smakowy	sok pomarańczowy	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
sok z 2 pomarańczy z zestawem został zredukowany na patelni				

### Notatki

- -przy rozlewie jeszcze pęczniał szczelnie zamknięty fermentor, który stał 21 dni w temp pokojowej
- -przy rozlewie efekt smakowy trafiony w punkt, więcej pomarańczy niż goździka

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

-rozlane przy dodatku 46g cukru  
-pomarańcze były duże  
6 gru 2018, 23:58