

Szóste piwo

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **71 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.23 kg (4%)	73 %	120
Cukier	Cukier kandyzowany i biały	0.5 kg (8.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	34 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	13.5 %

Notatki

- Caramunich typ II dodany w 73°C
Rozpoczęcie fermentacji 12.11.2019 16,5*Blg
Przelane na cichą 28.11.2019
Zabutelkowano 05.12.2019 2,3 v/v
11 lis 2019, 10:39