

## test belgian dubbel

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **21**
- SRM **7.5**
- 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 brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt	3.6 kg (78.3%)	85 %	20
Cukier	cukier	1 kg (21.7%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	60 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian ale trappist	Ale	Suche	10 g	gozdawa