

## WBP - Dubbel

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **18.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

- Temp **57 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **63.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński	2.5 kg (68.5%)	80 %	3.5
Ziarno	Castle Malting - Monachijski Jasny	0.5 kg (13.7%)	80 %	15
Ziarno	Castle Malting - Abbey	0.25 kg (6.8%)	78 %	45
Ziarno	Castle Malting - Arome	0.1 kg (2.7%)	78 %	105
Ziarno	Castle Malting - Cara Blond	0.1 kg (2.7%)	78 %	20
Ziarno	Castle Malting - Cara Gold	0.1 kg (2.7%)	78 %	120
Ziarno	Castle Malting - Special B	0.1 kg (2.7%)	77 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	45 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP500 Monastery Ale	Ale	Płynne	40 ml	White Labs