

## Wedzony Belgian Dubbel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **35.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.6%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.3%)	75 %	59
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (8.2%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	15 g	15 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile