

wersja rozwojowa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **13.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (77.5%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (15.5%)	75 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3.9%)	70 %	350
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.2 kg (3.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rodzynki	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Cukier dodać na ostatnie 10 minut gotowania. Dobrze Mieszać zeby sie nie przypalił
30 wrz 2020, 12:34