

Westmale dubbel klon

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **16.7**
- 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.8 kg (70%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.7 kg (12.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy | 0.18 kg (3.3%) | 68 % | 400 |
| Cukier | syrop kandyzowany | 0.75 kg (13.8%) | 100 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 60 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP540 - Abbey IV Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |

Notatki

- syrop kandyzowany do dodania po kilku dniach od startu fermentacji.
29 mar 2020, 16:37