

WY3522 Gęstwa Dubbel #2

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **18**
- SRM **11**
- 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 **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich I	1 kg (14.2%)	82 %	14
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.5%)	75 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.8 kg (11.3%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3522 Belgian Ardennes	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs