

## #46 Belgijska Pralinka

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **23.8**
- Style **Belgian Dubbel**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **6.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **6.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **8.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **9.7 liter(s)**
- Total mash volume **12.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **9.7 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **66C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **8.9 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.4 kg (50.7%)	81 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.2 kg (7.2%)	80 %	2
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (21.7%)	79 %	22
Grain	Biscuit Malt	0.16 kg (5.8%)	79 %	45
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.16 kg (5.8%)	76 %	150
Grain	Castle Cafe Light	0.16 kg (5.8%)	75.5 %	250
Sugar	Candi Sugar, Dark	0 kg	78.3 %	542
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.08 kg (2.9%)	20 %	650

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	11.5 g	60 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Liquid	19.99 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Suska	100 g	Boil	5 min

## Notes

- Czekoladowy na jakieś 15-20 minut przed końcem zacierania  
Do zacieru 2 g CaCO<sub>3</sub>  
Suska pod koniec gotowania 80g (trochę więcej niż 100g/10l)

Finalnie piwo ma być mniej wytrawne, niż dubbel, więc i goryczka wyższa, niż wskazują widełki dla stylu.

Żeby uzyskać delikatne czekoladowe akcenty: opiekane płatki owsiane do zacierania i czekoladowy na końcówkę zacierania (przyciemni też kolor, co tradycyjnie robi się ciemnym cukrem)

Wyszło 21 BLG. Rozcieńczono do 19,5 blg.  
*Dec 10, 2020, 12:42 PM*