

#0 DUBBEL

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **19**
- SRM **17.8**
- Style **Belgian Dubbel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **28.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **27.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **21.3 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|---------------|-------|-----|
| Grain | Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom) | 5 kg (75.8%) | --- % | 4 |
| Grain | Słód Caramunich® Typ I Weyermann® | 0.3 kg (4.5%) | --- % | 90 |
| Grain | Słód Castle Malting - Château Biscuit® | 0.3 kg (4.5%) | --- % | 50 |
| Grain | Belgijski brązowy cukier kandyzowany | 0.5 kg (7.6%) | --- % | 4 |
| Sugar | Belgijski brązowy cukier kandyzowany | 0.5 kg (7.6%) | --- % | 400 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------|--------|--------|------------|
| Boil | Saaz | 30 g | 60 min | 4.16 % |
| Boil | Saaz | 30 g | 20 min | 4.16 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- brązowy cukier kandyzowany na 15 minut przed końcem gotowania;
schłodzenie brzezki do temp. 18-19°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-24°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,2-2,3 vol.;
refermentacja - 14-21 dni;
leżakowanie w chłodzie ok. 6 tygodni
Mar 3, 2019, 12:45 AM