

#81 Dubbel

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **32**
- Style **Belgian Dubbel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **79.5 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.1 liter(s)**
- Total mash volume **22.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4.8 kg (77.4%)	81 %	4
Sugar	cukier kandyzowany	0.5 kg (8.1%)	100 %	600
Grain	Special B Malt	0.9 kg (14.5%)	65.2 %	315

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja - po blondzie	Ale	Slant	900 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Warzenie 31.01
21l, 17,8 brix, 500ml (wiek - 1 dzień)

Fermentacja:

31.01 - napowietrzanie, zadanie drożdży, sterownik 16,5

01.02 - sterownik 18,5; piwo 16,7 (19:00); pierwsze zauważone oznaki fermentacji, ponowne napowietrzanie

02.02 - sterownik 19,6; piwo 19 (18:15)

03.02 - sterownik 20,6 godzina 14:00 piwo 20,1

04.02 - sterownik off; piwo 21,1 godz 19

05.02 - podłączony pas, piwo 21,2, sterownik 22, histereza 0,3

06.02 - sterownik 22,7, piwo 23

07.02 - sterownik, piwo 24

21.02 - rozlew, ostatni pomiar z końcówki burzliwej (pewnie 7.02)

1,87 plato, co daje

89% odfermentowania

8,3% alk.

Jan 31, 2021, 1:09 PM