

# Belgian Dubbel 19,5 BLG z Homebrewing

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **22**
- SRM **13.2**
- 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 **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **26.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.8 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **13.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (70.4%)	82 %	4
Grain	Viking Vienna Malt	1 kg (14.1%)	79 %	7
Grain	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.6%)	70 %	299
Grain	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.8%)	75 %	59
Sugar	Belgijski Cukier Kandyzowany	0.5 kg (7%)	100 %	15

Cukier dodać w 50 minucie gotowania (na ostatnie 10 minut)

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	30 g	60 min	8 %
Aroma (end of boil)	Spalt Select	15 g	10 min	3.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Slant	100 ml	Fermentis

## Notes

- - po warzeniu brzeczke schłodzić do 18-20 stopni  
BURZLIWA:
  - 20-22 stopnie przez ok 10 dni. sprawdzić czy BLG nie spadaCICHA (3 tygodnie):
  - temperatura kilka stopni niższaBUTELKOWANIE:
  - 140g cukru na 20l piwa rozpuścić w 200ml wody.
  - zalecany okres leżakowania w butelkach - 8 tygodni*Nov 22, 2018, 6:29 PM*