

## #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*