

Imperial DUBBEL (15l)

- Gravity **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **22**
- SRM **25**
- Style **Belgian Dubbel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **13.8 liter(s)** of strike water to **55C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **10.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (44.6%)	80 %	4
Dodajemy na przerwę białkową (wrzucamy do zacierania w temp. 54°C)				
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	16
Dodajemy na przerwę białkową (wrzucamy do zacierania w temp. 54°C)				
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6
Dodajemy na przerwę białkową (wrzucamy do zacierania w temp. 54°C)				
Grain	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (8.9%)	80 %	50
Ten i pozostałe sody specjalne dodajemy na przerwę maltozową (wrzucamy do zacierania w temp. 66°C -> temp powinna ustalić się na 62°C)				
Grain	Bestmalz - Special X	0.2 kg (3.6%)	75 %	400
Grain	Special B Malt	0.2 kg (3.6%)	65.2 %	315
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.8%)	71 %	600
Sugar	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	148
Dajemy podczas gotowania na ostatnie 20 minut				
Sugar	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (8.9%)	100 %	0

Dajemy podczas gotowania na ostatnie 20 minut

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	60 min	5.1 %
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	25 min	4.4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4.4 %
Boil	Styrian Golding	40 g	5 min	2.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Dry	23 g	Fermentis

2 opakowania; przed zadaniem uwodnić

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Chlorek wapnia	7.5 g	Mash	70 min
Do zacierania do wody (przed słodami); uwodnia aromaty ze słodów.				
Fining	Whirlfloc	1 g	Boil	5 min
Pół tabletki na 5 min przed wyłączeniem palnika				
Spice	Suszone śliwki	100 g	Boil	10 min
Sparzyć i wypłukać (chemia, subst. konserw.)				
Spice	Rodzynki	100 g	Boil	10 min
Sparzyć i wypłukać (chemia, subst. konserw.)				
Spice	Rodzynki	100 g	Secondary	21 day(s)
Sparzyć, wypłukać a następnie wraz ze śliwkami zagotować w 0.8l świeżej wody, ostudzić do około 25°C i wlać do fermentora [ferm. cicha]				
Spice	Suszone śliwki	100 g	Secondary	21 day(s)
Sparzyć, wypłukać a następnie wraz z rodzynkami zagotować w 0.8l świeżej wody, ostudzić do około 25°C i wlać do fermentora [ferm. cicha]				

Notes

- Pilzeński, monachijski i zakwaszający wrzucamy na przerwę białkową (tylko te trzy), pozostałe słody specjalne dopiero na przerwę maltozową.
 - Cane (beet) sugar: cukier biały i candi sugar amber: cukier kandyzowany brązowy - dajemy podczas gotowania na ostatnie 20 minut
 - Chlorek wapnia celem wyeksponowania smaków i aromatów ze słodu.
 - Suszone śliwki i rodzynki przed zadaniem podczas gotowania sparzyć we wrzątku (przez kilka minut) celem oczyszczenia z chemii [do gotowania z chmieleniem]
 - Rodzynki sparzyć, wypłukać a następnie wraz ze sparzonymi i wypłukanymi śliwkami zagotować w 0.8l świeżej wody, ostudzić do ok. 25°C i wlać do fermentora [ferm. cicha]
 - Fermentacja burzliwa 14 dni; fermentacja cicha 21 dni w jak najniższej temperaturze (lodówka?) z dodatkiem śliwek i rodzynek przygotowanych jak napisano wyżej; układanie się piwa w butelkach minimum 3 miesiące.
- Apr 2, 2017, 7:46 PM