

# NEURO DUBBEL

---

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **14.2**
- Style **Belgian Dubbel**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **26.9 liter(s)**
- Total mash volume **35.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **26.9 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **63C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński Bestmalz	4.72 kg (52.6%)	80.5 %	4
Grain	Monachijski Bestmalz	2.68 kg (29.8%)	80 %	16
Grain	Karmel 150 Viking Malt	0.67 kg (7.5%)	75 %	150
Grain	Płatki gryczane	0.3 kg (3.3%)	--- %	3
Grain	Carabelge Weyermann	0.27 kg (3%)	80 %	30
Grain	Caramunich® typ I Weyermann	0.14 kg (1.6%)	73 %	80
Grain	Czekoladowy jasny 400 Viking Malt	0.1 kg (1.1%)	68 %	400
Grain	Pszenica prażona Fawcett	0.1 kg (1.1%)	70 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Pioneer	30 g	60 min	9.5 %

Boil	Spalt Select	30 g	5 min	4.6 %
------	--------------	------	-------	-------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Slant	200 ml	---

## Notes

- Zacieranie: dekokcyjne  
Słód wsypujemy do 25.7l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.  
*Mar 5, 2021, 7:10 PM*