

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); uwydatnia 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