

## #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*