



Belgian dubbel 1

Belgian Dubbel



6 kg Pilsner Weyermann

75% dei fermentabili in Mash



1 kg Melanoidin BestMalz

12.5% dei fermentabili in Mash



1 kg Special B Dingemans

12.5% dei fermentabili in Mash



50 g Saaz

60 min. Boil - 4.00 % (21.1 IBU)
Pellet - Libero



1 Mangrove Jack's M47

~78% Attenuazione Media

Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo

Peso grani in mash	8.00 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	36.49 L
Acqua di infusione	0.00 L

Step °C 66 min 60



Calcoliamo Birra



Volume Batch

23 L Efficienza:

Volume Filtrato 78°C

31.0 L Mash 69%

Volume Preboil 100°C

31.4 L Impianto 65%

Tempo

60 min

Statistiche ricetta



Tecnica

BIAB

OG	1.066	1.062 - 1.075
IBU	21.1	15 - 25
BU:GU	0.32	
Stima RBR	0.31	
	45.8	19.7 33.5
Colore EBC		
Stima FG	1.017	1.008 - 1.018
Atten. app.	74.8 %	
Stima ABV	6.7%	6 - 7.6%
330ml kCal	205	

Report bollitura



Tempo 60 min

Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C 31.0 L

Volume Preboil 100°C 31.4 L

OG Preboil SG 1.053

OG Preboil °P 13.1

Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura 31.4 L

OG Inizio luppoltura SG 1.053

OG Inizio luppoltura °P 13.1

Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil 24.4 L

OG postboil SG 1.066

OG postboil °P 16.1

— Perdite/Aggiunte

Evaporazione -6.0 L

Perdita Trub -1.0 L

Altre perdite -0.2 L

Assorb. Luppoli -0.2 L

Contrazione volume -1.0 L

Aggiunta in late addiction ~ 0.0 L

Rabbocco acqua Postboil 0.0 L

Aggiunta in fermentatore ~ 0.0 L

Dati fermentatore

Volume in fermentatore 23.0 L

OG in fermentatore 1.066

OG in fermentatore °P 16.1

Volume Batch 23 L