



Belgian dubbel 1.1

Belgian Dubbel



6 kg Pilsen 2RS Castle M.

44.8% dei fermentabili in Mash



4 kg Premium Pilsner Weyermann

29.8% dei fermentabili in Mash



1.7 kg Melanoidin BestMalz

12.7% dei fermentabili in Mash



1.7 kg Special B Dingemans

12.7% dei fermentabili in Mash



90 g Comet

60 min. Boil - 5.29 % (25 IBU)
Coni - Libero



2 Mangrove Jack's M47

~78% Attenuazione Media

Report Acqua Grani

Blu volumi a freddo

Peso grani in mash	13.41 kg
Peso grani in infusione	0.00 kg
Acqua Mash BIAB	57.86 L
Acqua di infusione	0.00 L

Step °C 66 min 60



Calcoliamo Birra



Volume Batch

40 L Efficienza:

Volume Filtrato 78°C

48.6 L Mash 65%

Volume Preboil 100°C

49.2 L Impianto 63%

Tempo

60 min

Statistiche ricetta



Tecnica

BIAB

OG	1.063	1.062 - 1.075
IBU	25	15 - 25
BU:GU	0.39	
Stima RBR	0.39	
	45.6	19.7 33.5
Colore EBC		
Stima FG	1.016	1.008 - 1.018
Atten. app.	74.9 %	
Stima ABV	6.4%	6 - 7.6%
330ml kCal	195.8	

Report bollitura



Tempo 60 min

Dati inizio Bollitura

Volume Filtrato 78°C	48.6 L
Volume Preboil 100°C	49.2 L
OG Preboil SG	1.055
OG Preboil °P	13.6

Dati inizio Luppoltura

Volume inizio luppoltura	49.2 L
OG Inizio luppoltura SG	1.055
OG Inizio luppoltura °P	13.6

Dati fine Bollitura 20°

Volume postboil	41.6 L
OG postboil SG	1.063
OG postboil °P	15.4

— Perdite/Aggiunte

Evaporazione	-6.0 L
Perdita Trub	-1.0 L
Altre perdite	-0.2 L
Assorb. Luppoli	-0.4 L
Contrazione volume	-1.7 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	40.0 L
OG in fermentatore	1.063
OG in fermentatore °P	15.4
Volume Batch	40 L