

## Belgian dubbel 1













## 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



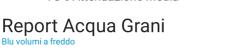
### 50 g Saaz

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



# 1 Mangrove Jack's M47

~78% Attenuazione Media





Step °C 66 min 60



Tempo

23 L Efficienza: 31.0 L Mash 69%

31.4 L Impianto 65% 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

OG in fermentatore OG in fermentatore °P

**Volume Batch** 



1.066

16.1

23 L

Report boilitura	
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 Luppolatura	
Volume inizio luppolatura	31.4 L
OG Inizio luppolatura SG	1.053
OG Inizio luppolatura °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
_	