



Belgian Dubbel

Birra dal colore intenso con colore che può variare dal ramato-rossiccio al mogano, moderatamente alcolica con ricchi gusti di malto, esteri di frutta scura e secca amalgamati al corpo maltato con un finale abbastanza secco e malto.

Ricetta per la produzione di 12 lt

Ingredienti per cottura (mashing)

	<i>Quantità(g)</i>
Malto Pilsner	2900
Malto Special B	265
Malto Caramel\Crystal	170
Malto Biscuit	135



Ingredienti per bollitura

	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppoloPilgrim (11,5 % a.a.)	10	60
luppolo Hallertauer Hersbrucker (4 % a.a.)	12,5	10
zuccher candito Dark	120	10

Lievito

Belgian Strong Ale (Wyeast Labs #1388) temp. Fermentazione 19°C

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

grammi per litri di birra 5,88

Istruzioni per cottura

	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Tempo(min)</i>
Temperatura iniziale	52	-
Fase 1 (mash in)	52	5
Fase 2 (saccarificazione)	63	70
Fase finale	78	5

Bollitura

	<i>Tempo(min)</i>
Tempo totale bollitura	60

Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1073
Densità finale (dopo fermentazione)	1016
Amaro (IBU)	25,3
Colore (EBC)	54
Alcool (% vol)	7,4
CO2 (volumi)	2,3

Acqua

Contenitore 3 (cottura o mashing)	12,1
Contenitore 1 (sparging o lavaggio)	12