

AbbeyGale Belgian Dubbel



Style 26B Belgian Dubbel
Type All Grain
Batch Size 19L
Boil Time 60 min.

IBU: 21
Colour (SRM): 13
Carbonation: 2.5



Water Volumes (Cooler / Mash Tun)

Mash: 13.5 L
Sparge: 14 L
Total: 27.5 L
Boil Volume: 23.3 L

Pre-boil Gravity: 1.049
Original Gravity: 1.056
Final Gravity: 1.012

NOTE: Grainfather / Brewzilla and other all in one systems will have different water volumes.

Fermentables: 5.21kg
3.4kg Pilsen Malt
1.25kg Pale Malt
110g Melanoidin
454g D-90 candi syrup (secondary)

Hops: 43g
43g Hallertauer Mittelfrueh 60 min.

Yeast:

1 Wyeast 1762 Belgian Abbey II

Mash Profile:

67°C 60 min. Mash In
77°C 10 min. Mash Out

Fermentation Profile:

24°C 7 Days Primary
7 Days Secondary
(Add candi syrup)

Measurements:

Boil Volume:

Pre-boil Gravity:

Post-boil Volume:

Original Gravity:

Bottling Volume:

Final Gravity:

Carbonation Sugar:

Brewing Notes:

Add candi syrup as soon as the primary fermentation is finished. Fermentation will start again to ferment the candi sugar. Depending on the yeast, fermenting warmer will give more dried raisins than banana at cooler temperatures




Order again! Scan QR Code

AbbeyGale Belgian Dubbel



Style 26B Belgian Dubbel
Type Tout grains
Lot 19L
Temps d'ébullition 60 min.

IBU:	21		Volumes d'eau (galicère / cuve d'empâtage)
Couleur (SRM):	13		Empâtage: 13.5 L
Carbonatation:	2.5		Rinçage: 14 L
Gravité			Total: 27.5 L
Avant ébullition:	1.049	NOTE:	Vol. d'ébullition: 23.3 L
Gravité originale:	1.056	Grainfather / Brewzilla et autres systèmes tout-en-un auront des volumes d'eau différents.	
Gravité finale:	1.012		

Fermentescibles: 5.21kg	Houblons: 43g
3.4kg Malt Pilsen	43g Hallertauer Mittelfrueh 60 min.
1.25kg Malt Pale	
110g Malt Melanoidin	
454g D-90 sucre candi (en secondaire)	

Levure:

1 Wyeast 1762 Belgian Abbey II

Profile d'empâtage:

67°C 60 min. Début d'empâtage
77°C 10 min. Fin d'empâtage

Profile de fermentation:

24°C 7 Jours Primaire
7 Jours Secondaire
(Ajoutez le sucre candi)

Lectures et mesures:

Volume d'ébullition: _____ Gravité pré-ébullition: _____

Volume pré-ébullition: _____ Gravité originale: _____

Volume d'embouteillage: _____ Gravité finale: _____

_____ Sucre (carbonatation): _____

Note de brassage:

Ajouter le sirop de candi dès que la fermentation primaire est terminée. La fermentation reprendra pour fermenter le sucre candi. Selon la levure, une fermentation plus chaude donnera plus de raisins secs que la banane à températures plus froides



Commandez à nouveau! Scanner le code QR