

Grimbergen Double Ambre Klon - 7.2%

Belgian Dubbel

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 17 (Tinseth)
 BU/GU : 0.27
 Farve : 47 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.043
 Original Gravity : 1.061
 Final Gravity : 1.006

Forgærbare ingredienser (6.4 kg)

4.5 kg - Pilsner 3.8 EBC (70.3%)
 1.1 kg - Candi Syrup, D-90 177 EBC (17.2%)
 500 g - Chateau Munich 25 EBC (7.8%)
 300 g - Chateau Special B 300 EBC (4.7%)

Humle (35 g)

60 min - 25 g - Bobek (Styrian Golding B) - 5...
 10 min - 10 g - Saaz - 4.5% (2 IBU)

Diverse

Mæsk - 4.23 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 1.63 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 1.69 g - Gypsum (CaSO4)
 Sparge - 2.26 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 0.87 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 0.9 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Fermentis Safebrew Abbey Ale BE-256

Default

Batchmængde : 23 L
 Kogemængde : 28 L
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 19.4 L
 Spargevand : 12.57 L
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 31.97 L



47 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
 Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
 66 °C - 60 min - Temperatur
 76 °C - 10 min - mash out

Gæringsprofil

Ale
 18 °C - 4 dage - Primær
 22 °C - 10 dage - Sekundær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - Belgian Dubbel)
 Ca 81 Mg 8 Na 8 Cl 109 SO 82 HCO 16

SO/Cl forhold: 0.8
 Mæsk pH: 5.43

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Sirop tilsættes ved flameout.