

OFICINA DA CERVEJA - ABADIA BELGA - 6.7%

Belgian Dubbel

Autor: Oficina da Cerveja

Tipo: All Grain

IBU : 23 (Tinseth)
BU/GU : 0.36
Cor : 27 EBC
Carbonatação : 2.4 CO2-vol

Densidade Pré-Fervura : 1.049 / 12.2 °P
Densidade Original : 1.064 / 15.7 °P
Densidade Final : 1.013 / 3.3 °P

Fermentáveis (6.1 kg)

4 kg - Pilsen 3 EBC (65.6%)
1 kg - Munich 15 EBC (16.4%)
500 g - Candi Sugar, Clear 1 EBC (8.2%)
300 g - BEST Biscuit 50 EBC (4.9%)
300 g - Special B 300 EBC (4.9%)

Lúpulos (20 g)

90 min - 5 g - Styrian Wolf - 13.7% (9 IBU)
30 min - 15 g - Mandarin Bavaria - 10.8% (14...)

Levedura

1 emb - Mangrove Jack's Belgian Abbey M47

Speidel Braumeister 20L

Volume do Lote : 21 L
Volume da Fervura : 26.67 L
Volume Pós-Fervura: 22.92 L

Água da Brassagem : 23 L
Água de Sparge : 7.08 L
Tempo de Fervura : 90 min
Água Total : 30.08 L

Eficiência do Equipamento: 74%
Eficiência da Brassagem: 77.5%

Perfil de Brassagem

Medium fermentability
67 °C - 60 min - MASH (Brassagem)
76 °C - 10 min - MASH OUT

Perfil de Fermentação

Ale
20 °C - 14 dias - Primária

Medições

pH da Brassagem:

Volume da Fervura:

Densidade Pré-Fervura:

Volume Panela Pós-Fervura:

Densidade Original:

Água Adicionada no Fermentador:

Volume Fermentador:

Densidade Final:

Volume de Engarrafamento:



27 EBC