



# Belgisch

## DOBDEL



20 LITER

# BELGISK DOBBEL

## Estimerte verdier

Alc %:	7%
OG:	1.063
FG:	1.010
IBU:	25
EBC:	45



## MALT 5,2 KG

3,8 kg	Pale Ale Malt
0,5 kg	Melano
0,3 kg	Special B
0,3 kg	Hvete Malt
0,3 kg	Havre Malt



## HUMLE

25 g	Tettnang	kok 60 min
40g	Celeia	kok 15 min



## ANDRE TILSETNINGER

0,5kg	Mørkt belgisk kandisukker tilsettes i kok*
-------	---



## GJÆR

1 pk	SafAle BE-256 11,5g
------	---------------------

## NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	<b>67°C</b>
Mesketid	<b>60 min</b>
Koketid	<b>60 min</b>
Mengde til gjæring	<b>20 L</b>
Gjæringstemperatur	<b>20°C</b>
Ant. dager for utgjæring	<b>14 dager</b>

### Anbefalt:

Lagringstid	<b>3 mnd</b>
Serveringstemperatur	<b>9°C</b>
Karb.sukker ved flasking	<b>6g pr liter</b>
CO2 Volum	<b>2,8 vol</b>

## TIPS

\* For å unngå at sukkeret brenner seg fast under kok, anbefaler vi å tilsette det gradvis, mens du rører godt.

Dette ølet passer godt til viltkjøtt.



**Klipp ut!**  
Den passer i  
Bishop Tap Handle  
Art: 103171

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

## BEREGNET VANNMENGDE

Ved bruk av Brewzilla 35 Gen 4

Meskevann: **19,14 L**

Skyllevann: **11,38 L**

**NB:** Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater. Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning

## TEMPERATURBEREGNING

Inmesk/oppstart: **72°C\***

Mesk: **67°C**

Utmesk/skylling: **78°C**

\* Beregnet slik at temperatur synker til korrekt mesketemperatur når maltet tilsettes

## BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.

Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:



## BRYGGETIPS

[Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:](#)



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

