

Dubbel

Door Harry Lenis. 2e Prijs op EK 2016 te Rome ("Belgian Dubbel")

Mout, soort:

Pilsnemt	3	EBC	3400	gram
Caramont	120	EBC	288	gram
Special B	400	EBC	300	gram
Chocolademout	1000	EBC	30	gram
		EBC		gram
Basterdsuiker, wit	0	EBC	500	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

Hallertau Perle	3,90	%alfa	24	gram	75	min. Koken
Saaz	4,00	%alfa	16	gram	15	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

Gist, soort:

Gist 01 :	Safbrew S-04; 1 zakje	Giststarter:	nee
Gist 02 :	Safbrew S-33; ¼ zakje	Giststarter:	nee

Maisch schema

Temp, graden C	54	63	73	78		
Tijd, minuten	10	15	25	5		
Beslag:	1 op	4,3	Maischwater:	17,00	liter	
			Spoelwater	13,00	liter	
Kooktijd totaal	75	min	Kleur	?	EBC	
Begin SG	1065		Bitterheid	?	EBU	

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Totaal 20 liter, eind SG 1015