

RECETA DUBBEL

PARA 50 LITROS

CARACTERÍSTICAS

IBU: 25

OG: 1070

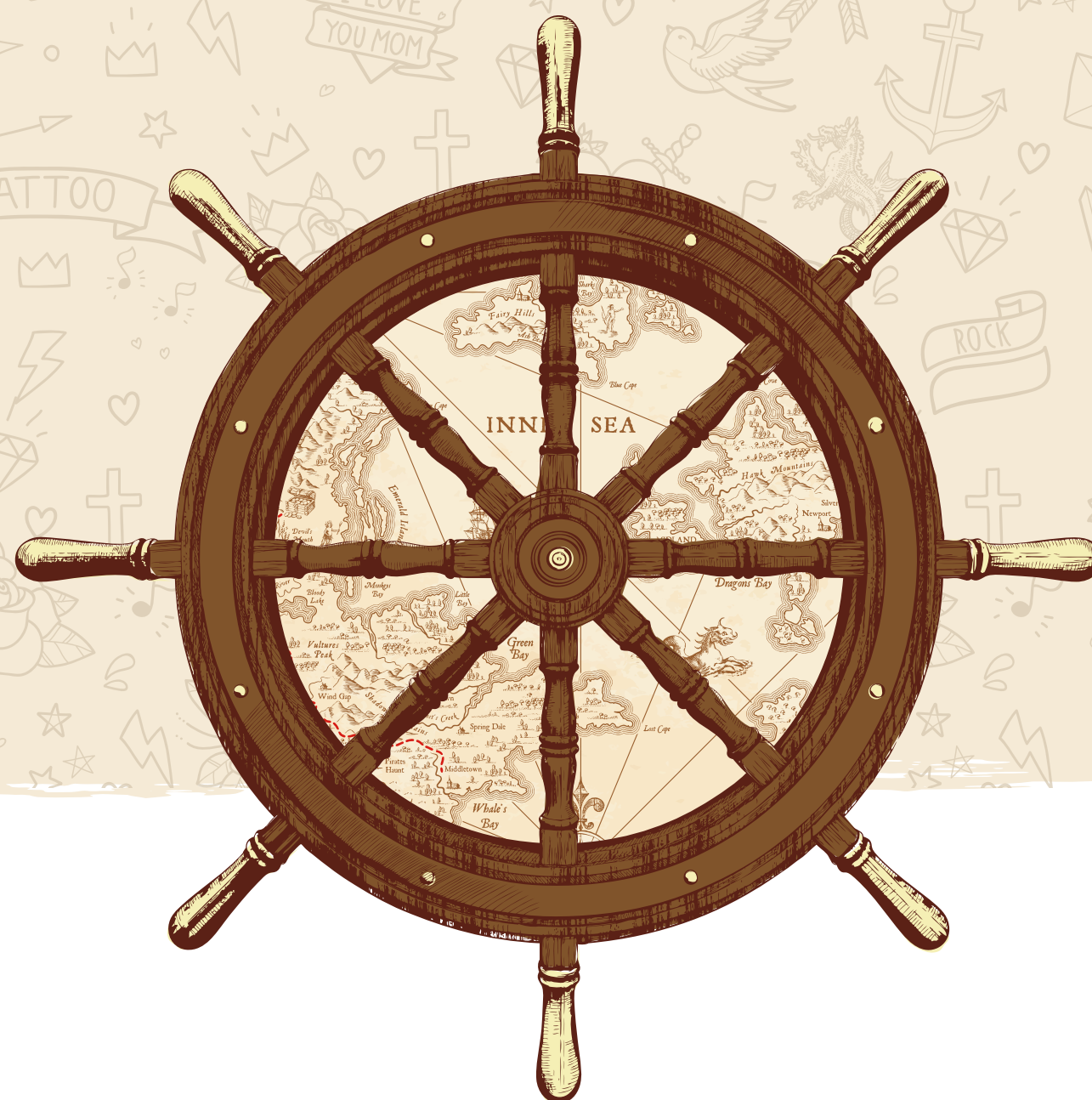
FG: 1015

EBC: 60

SRM: 30

ESTILO

DUBBEL



INGREDIENTES

MALTAS Y GRANOS

EL JAGUAR GENUINO
THE SHELL SHOCKER
FRESCURA BLANCA
DEAD STRAIGHT
AZÚCAR CANDY

MALTA PILSEN
MALTA EXTRA DARK
MALTA DE TRIGO
MALTA AMBER

9,8 KGS.
1 KGS.
600 GRS.
700 GRS.
200 GRS.

LÚPULO

BOILING 60 MIN 60 GRS. - SAAZ

LEVADURA

BELGIAN ALE

PROCESO

RELACIÓN AGUA/GRANO

3/1

MACERACIÓN

60 MIN A 64°C - 30 MIN A 72°C

FERMENTACIÓN

9 DÍAS A 18°C - 15 DÍAS A 0°C

CARBONATACIÓN

3,0 V/V

