

BeerCalc: JuleVind 2017-1

Style: Dubbel

Brewer: Kim Vind

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1069
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1069
Alcohol (ABV)	6.6 %
Colour	53 EBC (Dark brown)
Bitterness	21 IBU
BU:GU	0.3
FG	1019



Fermentables

Maris Otter Pale Malt	5 EBC	5000 g
Munich Malt	20 EBC	1000 g
Chocolate Malt	900 EBC	50 g
Cara Crystal	120 EBC	500 g
Flaked Oats	4 EBC	100 g
Kandis (dark)	500 EBC	500 g
		7150 g

Mash schedule

55 degrees for 20 minutes, 65 degrees for 50 minutes , 75 degrees for 20 minutes , udmæsk.78 c
Total grain weight for mash: 6650 g

Hops

East Kent Golding	4.4 %	40 g	60 min
Fuggle	4.0 %	30 g	25 min
East Kent Golding	4.4 %	10 g	10 min

Misc Ingredients

Irish moss	10.00 g	End of boil	Last 5 minutes
------------	---------	-------------	----------------

Fermentation

Fermentation	3724 Belgian Saison	20 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	20 °C	14 days
Lagering	No yeast added	20 °C	30 days

Details

20 gr. Appelsinskal
7,5 gr. Koriander
3 Kanelstænger
7,4 gr. Stjerneanis
3 gr. Nelliker

Tilsættes sidste 10 minutter

Kandis sidste 5 minutter

10 gr. Klarurt sammen med krydderier

Omstikkes efter en uge.

Tilsættes 5 gr. sukker pr. liter

Tappes efter ca. 20 dage

Lagres på flaske ca. 3-4 uger
