

## Kip'S Dubbel « Rouquine » - 6.7%

### Belgian Dubbel

Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 22 (Tinseth)  
IBU/DI : 0.33  
Couleur : 34 EBC  
Carbonatation : 2.8 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.061  
Densité initiale : 1.067  
Densité finale : 1.016

### Fermentescibles (16.8 kg)

14 kg - Chateau Pilsen 2RS 3 EBC (83.3%)  
1 kg - Red Active 39.5 EBC (6%)  
800 g - Chateau Special B 300 EBC (4.8%)  
500 g - Candi Syrup 220 EBC 220 EBC (3%)  
500 g - Chateau Cara Gold 120 EBC (3%)

### Houblons (180 g)

60 min - 15 g - Mount Hood - 7% (4 IBU)  
60 min - 15 g - Perle - 8% (5 IBU)  
15 min - 15 g - Mount Hood - 7% (2 IBU)  
15 min - 15 g - Perle - 8% (2 IBU)  
10 min - 20 g - Mount Hood - 7% (2 IBU)  
10 min - 20 g - Perle - 8% (2 IBU)  
5 min - 40 g - Mount Hood - 7% (2 IBU)  
5 min - 40 g - Perle - 8% (3 IBU)

### Levure

71 g - Mangrove Jack's Belgian Abbey M47

### Cellules (levure)

919 milliards de cellules de levure  
16 millions de cellules / ml

### Kip'S Grainfather G70

Volume du brassin : 56 L  
Volume à l'ébulli.: 64.96 L  
Volume post-ébull.: 61.46 L

Eau d'empâtage : 52.46 L  
Eau de rinçage : 27.54 L  
Temps d'ébullition: 60 min  
Volume d'eau total: 80 L



34 EBC

Efficacité de la brasserie: 72%  
Efficacité de l'empâtage: 75.9%

### Profil d'empâtage

Medium fermentability  
67 °C - 60 min - Température  
76 °C - 10 min - Mash out

### Profil de fermentation

Imported  
24 °C - 21 jours - Primaire  
2 °C - 2 jours - Cold crash

### Mesures

Ph de la maische:

Volume d'ébullition:

Densité pre-ébullition:

Volume post-ébullition (cuve):

Densité initiale:

Remplissage supplémentaire du fermenteur:

Volume du fermenteur:

Densité finale:

Volume de conditionnement: