




Dubbel

Estil: Belgian dubbel

Mash




Pilsner	65 %
Malt d'abadia	26 %
Flocs de civada	5 %
Malt fumat	2 %
Carabelge	2 %

69 C durant 60 minuts

EBC: 24

Boil



Hallertauer hersbrucker	60'	7,9 ibus
Coriandre	45'	0,25gr/l
Saaz	15'	7,8 ibus
Clau	15'	1/25l.
Saaz	0'	8 ibus

60 minuts

IBU: 24

Fermentació



Trappist high gravity 17 C

Ultims dies 22 C

OG: 1085

FG: 1020

ABV: 8,7

Ha de quedar una cervesa neta transparent, d'un color amarronat molt atractiu. Aroma a malt i un gust també a malt molt agradable.