

81.- Belgian Abbey Dubbel – (2 Kits Mangrove) – 28/02/2024

RESUMEN	Previsto	Real
Volumen (litros)	20	17,5
Color (EBC)	20-25	
Amargor (IBUs)	18-24	
Densidad inicial	Ignorada	1086
Densidad final	1012	1013
Alcohol (%ABV)	7,8	9,4

Maltas	kg
KIT 1	1,7
KIT 2	1,7
Total KITS	3,4

Lúpulos en la receta

KITS ya lupulados

Levadura	Seca
La de los KITS	Belgian Abbey
Hidratar:	<i>SÍ (con agua)</i>
Temperatura trabajo	20-25°C
Temperatura inoculación	25°C
Ajuste de Temperatura	24°C

Agua total (L)	20 litros
-----------------------	-----------

	Prev.	10 días 20-25°C	Choque frío
Fermentación	Real	<i>38 días a 24-28°C</i>	<i>No</i>
Carbonatación (Dextrosa)	Prev.	30 días 22°C	5 g/l
	Real	<i>46 días 23°C</i>	<i>4,5 g/l</i>
Maduración	Prev.	1/2 meses 16°C	
	Real	La prevista	

-Se ablandan los kits en agua caliente lo primero de todo.

-Desinfección con StarSan del fermentador y todo lo que vaya a usarse.

-La densidad inicial medida con el densímetro, ya corregida por la temperatura, resulta ser de 1077. Con el refractómetro se miden 20°B que equivalen a una densidad de 1086... uno de los dos valores ha de estar mal... Por diferentes motivos, se acepta el más alto para darle coherencia con los °Brix finales.

-La fermentación va lenta. Se sacude el fermentador, se abre y se remueve con la paleta, se le añade nutrientes y unas gotas de aceite de oliva, y cuando lleva casi un mes se le mete, sin hidratar, un sobre de Lallemend Belgian Style. La T se pone a 26°C y unos días después a 28°C. Por fin se observa una cierta actividad en el airlock y se da por acabada la fermentación cuando la densidad es de 1013.

-Se pone a carbonatar a 22°C. La botella testigo con manómetro marca un poco menos de 1 bar después de una semana. En el momento final de la carbonatación marca 1,5 bares, algo bajo...