

## *Dubbel*

Een dubbel wordt gekarakteriseerd door een amber bruine kleur, een zoetige, moutige en nootachtige smaak (soms een tikje zuur), een gekruid fenol/kruidnagelachtige geur, ook wel eens gecombineerd met indrukken van bananen [1]. Dit laatste wordt overigens door sommige gezien als iets wat niet in Dubbels hoort en te wijten is aan een niet optimale toestand waarin het gist zich verkeerd en/of ongunstige vergistingsomstandigheden [2]. De keuze van een niet-neutraal gist is zeer bepalend voor het uiteindelijke resultaat. Een dubbel heeft geen of een lichte hopgeur. De hopsmaak (niet de bitterheid!) is eveneens licht en de bitterheid is normaal gesproken tussen de 18-25 EBU, wat zich sensorisch uit in een licht bittere smaak (bitterheid wordt gemaskeerd door de zwakke/matige zoetheid). Het alcoholpercentage varieert van 6 tot 7.5 volume procenten. De original gravity (OG) van het wort varieert tussen de 1050 - 1070 g/l (12.5 - 17.5 graden Balling). De final gravity (FG) ligt tussen de 1012 - 1016 g/l (3 - 4 graden Balling) [1]. Vaak wordt (bruine) kandij suiker toegevoegd in het recept, soms honing (niet meer als 10% van de totale storting). Om zoetheid te creëren in een dubbel, moeten er onvergistbare suikers in het wort zitten; dit wordt gerealiseerd door rondom 66 - 68 °C de versuikeringsrust te laten plaatsvinden. Het koolzuurgehalte bedraagt ca. 6 g/l.

### *Basisrecept Dubbel (voor 10 l)*

|   |         |         |      |
|---|---------|---------|------|
| pils mout                                 | 3 EBC   | 1400 gr | 55%  |
| munchener mout                            | 20 EBC  | 635 gr  | 25%  |
| amber mout                                | 50 EBC  | 190 gr  | 7.5% |
| cara-120                                  | 120 EBC | 190 gr  | 7.5% |
| chocolade mout                            | 800 EBC | 38 gr   | 1.5% |
| bruine kandij suiker/honing               |         | 90 gr   | 3.5% |
| Hallertau 5% alfazuur (bitterheid 25 EBU) |         | 21 gr   |      |
| Hallertau 5% alfazuur (aroma)             |         | 5 gr    |      |
| koriander (gevizeld)                      |         | 5 gr    |      |

inmaischen met 3 liter per kg mout (ca. 7.5 l)

|             |       |                                      |
|-------------|-------|--------------------------------------|
| Maisschema: | 52 °C | 20 min                               |
|             | 68 °C | 45 min                               |
|             | 72 °C | 10 min (tot jodiumproef negatief is) |
|             | 80 °C | 5 min                                |

Spoelen tot dichtheid van het wort ca. 1010 is (9 à 10 l).

7 g van de bitterhop toevoegen als first-wort hop: hop toevoegen voordat het wort kookt.  
14 g van de bitterhop toevoegen als het wort kookt  
5 g aromahop toevoegen, 5 minuten voor het einde van het koken, samen met de kandij suiker of honing en de gevizelde koriander.

Totale kooktijd ca. 1 uur.

Aansturen op een begin SG = 1064 g/l (is gelijk aan 16% extractie); dit zal een alcoholpercentage van ca. 6.5 volume procenten geven.

Geschikte giststammen: delta-V of delta-C, WYEAST 1214 (Belgian ale ), 1762 (Belgian abbey yeast II) of 3787 (Trappist High Gravity) zijn geschikt voor dubbels.

Na toevoegen van de gist ca. 1 uur beluchten.

N.B. Hoppgift voor de bitterheid berekend met hop van 5% alfazuur. Indien de door U gebruikte hop een ander alfazuur percentage heeft, dit rechtvaardig doorberekenen!!  
Aromahop handhaven op 5g/10l.

### *Literatuur:*

[1] The Homebrew Companion, Charlie Papazian, 1994

[2] Brewing Belgian Beers (#3): Doubles, by Philip R. Seitz, Internet 1995