

TarweVlier - 8.8%

Specialty IPA

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 56 (Tinseth)
 Kleur : 21 EBC
 Carbonisatie : 2.5 CO2-vol

SG voor koken : 1.066
 Begin SG : 1.079
 Eind SG : 1.012

Vergistbare ingrediënten (6.9 kg)

5.5 kg - Tarwemout 7 EBC (79.7%)
 500 g - Caramout 120 EBC (7.3%)
 500 g - vlierbloesem siroop 0 EBC (7.3%)
 400 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (5.8%)

Hop (100 g)

90 min - 30 g - Northern Brewer - 8.5% (24 IBU)
 90 min - 30 g - Perle - 8% (22 IBU)
 10 min - 20 g - Northern Brewer - 8.5% (5 IBU)
 10 min - 20 g - Perle - 8% (5 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 10 g - Irish Moss
 10 min - Koken - 13.5 g - Yeast Nutrients
 5 min - Koken - 25 g - Coriander Seed
 5 min - Koken - 9 items - Kruidnagel

Gist

2 pkg - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

Brewster Beacon 25L

Batchgrootte : 25 L
 Kookvolume : 30 L
 Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 24.28 L
 Spoelwater : 10.84 L

Kooktijd : 90 min
 Totaal water : 35.12 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
 Maischrendement: 80%

Maischprofiel

High fermentability
 60 °C - 30 min - Temperatuur
 70 °C - 30 min - Temperatuur
 75 °C - 5 min - Temperatuur
 78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
 22 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

Waterprofiel

Default (Style - General)
 Ca 103 Mg 16 Na 6 Cl 91 SO 163

SO/CI verhouding: 1.8
 PH maisch: 5.79

Metingen

PH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:

Opmerkingen



21 EBC