

Angel Sjoef v02 - 8.8%

Belgian Golden Strong Ale

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 24 (Tinseth)
Kleur : 11 EBC
Carbonisatie : 2.6 CO2-vol

SG voor koken : 1.056
Begin SG : 1.076
Eind SG : 1.009

Vergistbare ingrediënten (7.5 kg)

6.5 kg - Pilsen 3.2 EBC (86.7%)
1 kg - Kandijnsuiker middel 20 EBC (13.3%)

Hop (70 g)

60 min - 15 g - Arsegan (Styrian Golding B) -...
60 min - 15 g - Hollands Hophuis Cascade - 6....
30 min - 15 g - Arsegan (Styrian Golding B) -...
30 min - 10 g - Hollands Hophuis Cascade - 6....
15 min - 15 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3.5% (3 IBU)

Gist

2 pkg - Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 25 L
Kookvolume : 29.85 L
Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 24.55 L
Spoelwater : 9.31 L

Kooktijd : 60 min
Totaal water : 33.86 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
Maischrendement: 80%

Maischprofiel

High fermentability
52 °C - 45 min - Temperatuur
62 °C - 30 min - Temperatuur
72 °C - 5 min - Temperatuur
78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
25 °C - 7 dagen - Hoofdvergisting
25 °C - 11 dagen - Navergisting
2 °C - 3 dagen - Coldcrash

Waterprofiel

Default (Amber/Strong Balanced)
Ca 142 Mg 10 Na 6 Cl 148 SO 158

SO/CI verhouding: 1.1
PH maisch: 5.55

Metingen

PH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolum:



11 EBC