

Angel and Demon v02 - 9.3%

Belgian Tripel

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 32 (Tinseth)
 Kleur : 12 EBC
 Carbonisatie : 2.5 CO2-vol

SG voor koken : 1.051
 Begin SG : 1.078
 Eind SG : 1.007

Vergistbare ingrediënten (8.73 kg)

6 kg - pils mout 3 EBC (68.8%)
 1 kg - kristalsuiker 0 EBC (11.5%)
 600 g - Kandijnsuiker middel 24 EBC (6.9%)
 525 g - haver 8 EBC (6%)
 475 g - Tarwemout 7 EBC (5.4%)
 125 g - Caramout 120 EBC (1.4%)

Hop (155 g)

90 min - 75 g - Arsegan (Styrian Golding B) -...
 90 min - 20 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3.5% (6 IBU)
 10 min - 60 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3.5% (6 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 5 g - Irish Moss
 10 min - Koken - 15 g - Yeast Nutrients

Gist

2 pkg - Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 30 L
 Kookvolume : 36.86 L
 Vol. na koken : 31.46 L

Maischwater : 26.24 L
 Spoelwater : 16.32 L

Kooktijd : 90 min
 Totaal water : 42.56 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
 Maischrendement: 79.9%

Maischprofiel

duvel
 52 °C - 45 min - Temperatuur
 62 °C - 30 min - Temperatuur
 72 °C - 10 min - Temperatuur
 78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

duvel
 19 °C - 4 dagen - Hoofdvergisting
 22 °C - 10 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

PH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



12 EBC