

## Angel Quad v01 - 9.2%

### Belgian Dark Strong Ale

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 30 (Tinseth)  
 Kleur : 38 EBC  
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.059  
 Begin SG : 1.079  
 Eind SG : 1.009

### Vergistbare ingrediënten (8.7 kg)

6 kg - pils mout 3 EBC (69%)  
 800 g - Caramunich II 120 EBC (9.2%)  
 700 g - Tarwemout 3 EBC (8.1%)  
 600 g - Kandijnsuiker middel 10 EBC (6.9%)  
 400 g - Special B 390 EBC (4.6%)  
 100 g - gele basterdsuiker 5 EBC (1.2%)  
 100 g - kristalsuiker 0 EBC (1.2%)

### Hop (120 g)

90 min - 100 g - Arsegan (Styrian Golding B)...  
 30 min - 20 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3.5% (4 IBU)

### Diversen

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

### Gist

35 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

### Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 28 L  
 Kookvolume : 34.78 L  
 Vol. na koken : 29.38 L

Maischwater : 28.33 L  
 Spoelwater : 11.38 L

Kooktijd : 90 min  
 Totaal water : 39.71 L

Brouwzaalrendement: 79.4%  
 Maischrendement: 80%

### Maischprofiel

Angel Quad  
 52 °C - 15 min - Stap 1  
 62 °C - 45 min - Stap 2  
 72 °C - 20 min - Stap 3  
 78 °C - 5 min - Stap 4

### Vergistingsprofiel

Ale  
 22 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting  
 22 °C - 12 dagen - Tweede vergisting  
 2 °C - 2 dagen - Cold Crash

### Metingen

PH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



38 EBC