

## KarmaTrippel v01 - 9.5%

### Belgian Tripel

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 29 (Tinseth)  
 Kleur : 14 EBC  
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.054  
 Begin SG : 1.079  
 Eind SG : 1.007

### Vergistbare ingrediënten (7.3 kg)

5 kg - pils mout 3 EBC (68.5%)  
 1 kg - 10 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (1...  
 500 g - Oats, Flaked 3 EBC (6.9%)  
 500 g - Tarwemout 4 EBC (6.9%)  
 300 g - Caramel 130 EBC (4.1%)

### Hop (70 g)

75 min - 20 g - Magnum - 12.7% (26 IBU)  
 5 min - 50 g - Saaz - 3.5% (3 IBU)

### Diversen

10 min - Koken - 5 items - Cardamom  
 10 min - Koken - 10 g - Coriander Seed  
 10 min - Koken - 30 g - Irish Moss  
 10 min - Koken - 6 g - Yeast Nutrients  
 3 min - Koken - 15 g - Orange Peel, Sweet

### Gist

25 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

### Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 25 L  
 Kookvolume : 30.75 L  
 Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 24.01 L  
 Spoelwater : 10.55 L  
 Kooktijd : 75 min  
 Totaal water : 34.56 L

Brouwzaalrendement: 79.4%  
 Maischrendement: 80%



14 EBC

### Maischprofiel

High fermentability  
 52 °C - 40 min - Temperatuur  
 62 °C - 40 min - Temperatuur  
 72 °C - 5 min - Temperatuur  
 78 °C - 5 min - Temperatuur

### Vergistingsprofiel

Ale  
 20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen: