

Angel and Demon v04 - 8.9%

Belgian Tripel

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 35 (Tinseth)
 BU/GU : 0.46
 Kleur : 13 EBC
 Carbonisatie : 2.5 CO2-vol

SG voor koken : 1.050
 Begin SG : 1.076
 Eind SG : 1.008

Vergistbare ingrediënten (8.5 kg)

5.75 kg - pils mout 3 EBC (67.7%)
 1 kg - 10 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (1...
 500 g - 10 min - Boil - Kandijnsuiker middel 2...
 500 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (5.9%)
 500 g - Tarwemout 7 EBC (5.9%)
 250 g - Caramout 120 EBC (2.9%)

Hop (165 g)

90 min - 75 g - Arsegan (Styrian Golding B) -...
 90 min - 30 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3.5% (9 IBU)
 10 min - 60 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3.5% (6 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 30 g - Coriander Seed
 10 min - Koken - 5 g - Irish Moss
 10 min - Koken - 10 items - Kruidnagel
 10 min - Koken - 15 g - Yeast Nutrients

Gist

25 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 30 L
 Kookvolume : 37.01 L
 Vol. na koken : 31.46 L

Maischwater : 25.9 L
 Spoelwater : 16.71 L
 Kooktijd : 90 min
 Totaal water : 42.61 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
 Maischrendement: 79.9%

Maischprofiel

duvel
 52 °C - 10 min - Temperatuur
 62 °C - 20 min - Temperatuur
 72 °C - 20 min - Temperatuur
 75 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

duvel
 24 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



13 EBC