

## iPale - 7.5%

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 51 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.76  
 Kleur : 24 EBC  
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.056  
 Begin SG : 1.067  
 Eind SG : 1.010

### Vergistbare ingrediënten (8.25 kg)

7 kg - pils mout 5 EBC (84.9%)  
 1 kg - CaraMunich 60L 120 EBC (12.1%)  
 250 g - 10 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (3%)

### Hop (225 g)

75 min - 50 g - Amarillo - 9.2% (38 IBU)  
 25 min - 30 g - Hollands Hophuis Cascade - 6.4...  
 5 min - 25 g - Hollands Hophuis Cascade - 6.4...  
 0 min - 30 g - Amarillo - 9.2%  
 0 min - 20 g - Chinook - 13%

### Koudhop

6 dagen - 35 g - Amarillo - 9.2%  
 6 dagen - 35 g - Chinook - 13%

### Diversen

10 min - Koken - 20 g - Irish Moss

### Gist

25 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

### Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 30 L  
 Kookvolume : 36.04 L  
 Vol. na koken : 31.67 L

Maischwater : 28.6 L  
 Spoelwater : 12.4 L  
 Kooktijd : 75 min  
 Totaal water : 41 L

Brouwzaalrendement: 77.9%  
 Maischrendement: 78.9%

### Maischprofiel

High fermentability  
 65 °C - 60 min - Temperatuur

### Vergistingsprofiel

Ale  
 24 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



24 EBC