

## Angel and Demon v05 - 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 (8.46 kg)

5.72 kg - pils mout 3 EBC (67.6%)  
 990 g - 10 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (...  
 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 (3%)

### 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 - 10 g - Coriander Seed  
 10 min - Koken - 5 g - Irish Moss  
 10 min - Koken - 5 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 : 25.82 L  
 Spoelwater : 16.77 L  
 Kooktijd : 90 min  
 Totaal water : 42.59 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  
 23 °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