

Duvel Clone - 9.1%

Belgian Golden Strong Ale

Auteur: HenkeBier

Soort: Volmout

IBU : 30 (Tinseth)
 BU/GU : 0.42
 Kleur : 6 EBC
 Carbonisatie : 2.8 CO2-vol

SG voor koken : 1.041
 Begin SG : 1.071
 Eind SG : 1.002

Vergistbare ingrediënten (7.5 kg)

5.5 kg - Pilsner Malt 3.8 EBC (73.3%)
 2 kg - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (26.7%)

Hop (140 g)

60 min - 50 g - Saaz - 3.5% (16 IBU)
 15 min - 90 g - Saaz - 3.5% (14 IBU)

Gist

30 g - Lallemant (LalBrew) Abbaye Belgian

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 30 L
 Kookvolume : 35.06 L
 Vol. na koken : 31.46 L

Maischwater : 21.85 L
 Spoelwater : 16.21 L
 Kooktijd : 60 min
 Totaal water : 38.06 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
 Maischrendement: 79.9%

Maischprofiel

High fermentability plus mash out
 65 °C - 60 min - Temperatuur
 78 °C - 10 min - Mash Out

Vergistingsprofiel

Ale
 19.5 °C - 3 dagen - Hoofdvergisting
 24 °C - 4 dagen - Navergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



6 EBC

Opmerkingen

Duvel clone that is very similar to the original. Dry, crisp, fruity and dangerously easy drinking!