

## La Chouffe Houblon IPA - 8.7%

### Belgian IPA

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 48 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.64  
 Kleur : 17 EBC  
 Carbonisatie : 2.8 CO2-vol

SG voor koken : 1.048  
 Begin SG : 1.075  
 Eind SG : 1.009

### Vergistbare ingrediënten (7.2 kg)

5.8 kg - Pilsner (Weyermann) 3.9 EBC (80.6%)  
 1.4 kg - Candi Sugar, Clear 40 EBC (19.4%)

### Hop (111.6 g)

60 min - 25 g - Chinook - 12.1% (31 IBU)  
 20 min - 18 g - Chinook - 12.1% (14 IBU)  
 7 min - 36 g - Saaz - 3.3% (3 IBU)

### Koudhoppen

3 dagen - 32.6 g - Amarillo - 9%

### Gist

1.1 pkg - Lallemant (LalBrew) Abbaye Belgian

### Starter

Stap 1: 2.2 L (216 g DME / 264 g LME)  
 466 miljard gistcellen  
 19 miljoen cellen / ml

### Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 25 L  
 Kookvolume : 31.65 L  
 Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 22.66 L  
 Spoelwater : 12.36 L  
 Kooktijd : 90 min  
 Totaal water : 35.02 L

Brouwzaalrendement: 79.4%  
 Maischrendement: 80%

### Maischprofiel

Imported  
 50 °C - 15 min - Mash 1  
 56 °C - 15 min - Mash 2  
 62 °C - 30 min - Mash 3  
 68 °C - 30 min - Mash 4  
 73 °C - 10 min - Mash 5  
 78 °C - 10 min - Mash out

### Vergistingsprofiel

Imported  
 18 °C - 2 dagen - Hoofdvergisting  
 20 °C - 5 dagen - Hoofdvergisting  
 21 °C - 21 dagen - Navergisting

### Waterprofiel

Default (Hoppy)  
 Ca 99 Mg 15 Na 12 Cl 45 SO 229

SO/CI verhouding: 5.1  
 pH maisch: 5.59

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



17 EBC

### Opmerkingen

Clone of La Chouffe Houblon IPA tripel  
 eventueel northern brewer ipv chinook en cascade ipv amarillo