

KarmaTripel V02 - 9.3%

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 41 (Tinseth)
BU/GU : 0.53
Kleur : 8 EBC
Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.054
Begin SG : 1.078
Eind SG : 1.007

Vergistbare ingrediënten (7.75 kg)

5.4 kg - pils mout 3 EBC (69.7%)
1.1 kg - 5 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (...
500 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (6.5%)
500 g - Tarwemout 3 EBC (6.5%)
250 g - Carahell 25.5 EBC (3.2%)

Hop (90 g)

70 min - 30 g - Magnum - 12% (33 IBU)
20 min - 20 g - Arsega Saaz 3.5% - 4.2% (5 IBU)
5 min - 40 g - Arsega Saaz 3.5% - 4.2% (3 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 8 g - Coriander Seed
5 min - Koken - 3 items - Cardamom
^ 2 zaadjes op 50 l
3 min - Koken - 15 g - Orange Peel, Sweet

Gist

29.7 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 27 L
Kookvolume : 32.53 L
Vol. na koken : 28.33 L

Maischwater : 24.96 L
Spoelwater : 11.59 L
Kooktijd : 70 min
Totaal water : 36.55 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
Maischrendement: 80%

Maischprofiel

High fermentability
63 °C - 40 min - Temperatuur
72 °C - 25 min - Temperatuur
78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolum:



8 EBC