

## cerveza con lúpulo de la casa - 8.8%

### Belgian Tripel

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 48 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.64  
 Kleur : 13 EBC  
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.051  
 Begin SG : 1.075  
 Eind SG : 1.008

### Vergistbare ingrediënten (7 kg)

5.6 kg - pils mout 3 EBC (80%)  
 1.1 kg - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (15.7%)  
 300 g - Caramout 120 EBC (4.3%)

### Hop (146 g)

60 min - 40 g - Arsegan Northern Brewer (Whol...  
 20 min - 75 g - Saaz (Whole) - 4.4% (18 IBU)  
 5 min - 18 g - Arsegan Northern Brewer (Whole...  
 5 min - 13 g - saaz (Whole) - 5% (1 IBU)

### Diversen

5 min - Koken - 1 items - Cardamom  
 5 min - Koken - 25 g - Coriander Seed  
 5 min - Koken - 5 items - Kruidnagel  
 5 min - Koken - 10 g - Orange Peel, Bitter  
 5 min - Koken - 7 g - Yeast Nutrients

### Gist

30 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

### Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 25 L  
 Kookvolume : 29.85 L  
 Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 22.93 L  
 Spoelwater : 10.45 L  
 Kooktijd : 60 min  
 Totaal water : 33.38 L

Brouwzaalrendement: 79.4%  
 Maischrendement: 80%

### Maischprofiel

High fermentability  
 62 °C - 60 min - Temperatuur  
 78 °C - 5 min - Temperatuur

### Vergistingsprofiel

Ale  
 22 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

### Waterprofiel

Default (Style - General)  
 Ca 84 Mg 15 Na 96 Cl 151 SO 196

SO/CI verhouding: 1.3  
 pH maisch: 5.59

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



13 EBC