

## KarmaTrippel v03 - 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 - 3 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  
 3 min - Koken - 3 items - Cardamom  
 ^ 2 zaadjes op 50 l  
 3 min - Koken - 15 g - Orange Peel, Sweet  
 3 min - Koken - 7 g - Yeast Nutrients

### 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