

Willem's Bokkesprong - 11.3%

Doppelbock

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 19 (Tinseth)
BU/GU : 0.18
Kleur : 54 EBC
Carbonisatie : 2.5 CO2-vol

SG voor koken : 1.070
Begin SG : 1.103
Eind SG : 1.017

Vergistbare ingrediënten (10.22 kg)

6.3 kg - Chateau Munich Light 14 EBC (61.6%)
1.92 kg - Kandijsuiker middel 50 EBC (18.8%)
700 g - BEST Rye Malt 6 EBC (6.9%)
700 g - BEST Smoked Malt 6 EBC (6.9%)
400 g - CaraMunich 60L 120 EBC (3.9%)
200 g - Chocolate Malt 850 EBC (2%)

Hop (81 g)

60 min - 56 g - Tettnang - 3.5% (16 IBU)
10 min - 25 g - Hallertau - 3% (2 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 12.5 g - Irish Moss

Gist

2 pakje - Brewferm lager Top

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 25 L
Kookvolume : 29.95 L
Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 29.41 L
Spoelwater : 7.18 L
Kooktijd : 60 min
Totaal water : 36.59 L

Brouwzaalrendement: 79%
Maischrendement: 79.6%

Maischprofiel

duvel
53 °C - 10 min - Temperatuur
63 °C - 30 min - Temperatuur
72 °C - 30 min - Temperatuur
78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

duvel
22 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

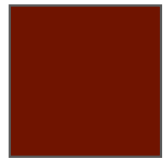
Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



54 EBC