

Quadaardje - 9.3%

Belgian Dark Strong Ale

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 35 (Tinseth)
 BU/GU : 0.45
 Kleur : 46 EBC
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.061
 Begin SG : 1.077
 Eind SG : 1.006

Vergistbare ingrediënten (12.95 kg)

9.5 kg - pils mout 3 EBC (73.4%)
 1.5 kg - Caramunich II 120 EBC (11.6%)
 1.4 kg - 10 min - Boil - Kandijnsuiker middel...
 450 g - Chateau Special B 400 EBC (3.5%)
 100 g - BEST Chocolate 900 EBC (0.8%)

Hop (165 g)

75 min - 40 g - Cascade - 4.3% (11 IBU)
 75 min - 35 g - Aurora - 7% (15 IBU)
 75 min - 35 g - Hallertau - 2.1% (5 IBU)
 30 min - 35 g - Hallertau - 2.1% (3 IBU)
 5 min - 20 g - Hallertau - 2.1% (1 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 7 g - Coriander Seed
 5 min - Koken - 14 g - Yeast Nutrients

Gist

2 pakje - Wyeast Labs Belgian Abbey II 1762

EasyBrew 50L

Batchgrootte : 38 L
 Kookvolume : 42.58 L
 Vol. na koken : 39.58 L

Maischwater : 28.88 L
 Spoelwater : 23.08 L
 Kooktijd : 75 min
 Totaal water : 51.96 L

Brouwzaalrendement: 70%
 Maischrendement: 70%

Maischprofiel

quad
 54 °C - 1 min - Water Opwarmen
 52 °C - 10 min - Eiwitruist
 63 °C - 50 min - Versuikering
 72 °C - 20 min - Vervloeiing
 78 °C - 10 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
 21 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

Waterprofiel

Default (Style - General)
 Ca 63 Mg 11 Na 96 Cl 151 SO 132

SO/CI verhouding: 0.9
 pH maisch: 5.4

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



46 EBC