

Sjoef IPA - 8%

Belgian IPA

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 64 (Tinseth)
 BU/GU : 0.9
 Kleur : 16 EBC
 Carbonisatie : 2.8 CO2-vol

SG voor koken : 1.051
 Begin SG : 1.070
 Eind SG : 1.009

Vergistbare ingrediënten (11 kg)

9 kg - Pilsner (Weyermann) 3.9 EBC (81.8%)
 2 kg - Candi Sugar, Dark 40 EBC (18.2%)

Hop (205 g)

90 min - 50 g - Chinook - 12.1% (39 IBU)
 20 min - 50 g - Chinook - 12.1% (22 IBU)
 7 min - 55 g - Saaz - 3.3% (3 IBU)

Koudhoppen

3 dagen - 50 g - Amarillo - 9%

Gist

2 pakje - Mangrove Jack's New World Strong Al...

Starter

Stap 1: 2.6 L (255 g DME / 312 g LME)
 656 miljard gistcellen
 17 miljoen cellen / ml

EasyBrew 50L

Batchgrootte : 38 L
 Kookvolume : 48.04 L
 Vol. na koken : 43.54 L

Maischwater : 30.5 L
 Spoelwater : 24.26 L
 Kooktijd : 90 min
 Totaal water : 54.76 L

Brouwzaalrendement: 75%
 Maischrendement: 82.5%

Maischprofiel

Imported
 52 °C - 1 min - opwarmen
 50 °C - 15 min - Mash 1
 56 °C - 15 min - Mash 2
 62 °C - 30 min - Mash 3
 68 °C - 30 min - Mash 4
 73 °C - 10 min - Mash 5
 78 °C - 10 min - Mash out

Vergistingsprofiel

Imported
 18 °C - 2 dagen - Hoofdvergisting
 20 °C - 5 dagen - Hoofdvergisting
 21 °C - 21 dagen - Navergisting

Waterprofiel

Default (Hoppy)
 Ca 81 Mg 11 Na 12 Cl 38 SO 182

SO/CI verhouding: 4.8
 pH maisch: 5.63

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



16 EBC

Opmerkingen

Clone of La Chouffe Houblon IPA tripel

Sjoef IPA

Opmerkingen

eventueel northern brewer ipv chinook en cascade ipv amarillo