

## KarmaTrippel V05 - 10%

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 43 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.56  
 Kleur : 8 EBC  
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.056  
 Begin SG : 1.077  
 Eind SG : 1.001

### Vergistbare ingrediënten (12.1 kg)

8.6 kg - pils mout 3 EBC (71.1%)  
 1.5 kg - 3 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (...  
 800 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (6.6%)  
 800 g - Tarwemout 3 EBC (6.6%)  
 400 g - Carahell 25.5 EBC (3.3%)

### Hop (135 g)

70 min - 45 g - Magnum - 12% (35 IBU)  
 20 min - 30 g - Arsega Saaz 3.5% - 4.2% (5 IBU)  
 5 min - 60 g - Arsega Saaz 3.5% - 4.2% (3 IBU)

### Diversen

10 min - Koken - 12 g - Coriander Seed  
 3 min - Koken - 5 items - Cardamom  
 ^ 2 zaadjes op 50 l  
 3 min - Koken - 25 g - Orange Peel, Sweet  
 3 min - Koken - 10 g - Yeast Nutrients

### Gist

30 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

### EasyBrew 50L

Batchgrootte : 38 L  
 Kookvolume : 43.93 L  
 Vol. na koken : 39.58 L

Maischwater : 26.5 L  
 Spoelwater : 25.85 L  
 Kooktijd : 90 min  
 Totaal water : 52.35 L

Brouwzaalrendement: 70%  
 Maischrendement: 70%

### Maischprofiel

High fermentability  
 63 °C - 40 min - Temperatuur  
 72 °C - 25 min - Temperatuur  
 78 °C - 5 min - Temperatuur

### Vergistingsprofiel

Ale  
 21 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolum:



8 EBC