

Angel and Demon V8, 30 liter - 9.1%

Belgian Tripel

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 34 (Tinseth)
 BU/GU : 0.45
 Kleur : 14 EBC
 Carbonisatie : 2.5 CO2-vol

SG voor koken : 1.051
 Begin SG : 1.077
 Eind SG : 1.008

Vergistbare ingrediënten (7.09 kg)

4.66 kg - pils mout 3 EBC (65.7%)
 820 g - 10 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (...
 460 g - 10 min - Boil - Kandijnsuiker middel 2...
 460 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (6.5%)
 460 g - Tarwemout 7 EBC (6.5%)
 230 g - Caramout 120 EBC (3.2%)

Hop (144 g)

90 min - 65 g - Arsegan (Styrian Golding B) -...
 90 min - 26 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3% (8 IBU)
 10 min - 53 g - Arsegan Saaz 3.5% - 3% (6 IBU)

Diversen

10 min - Koken - 10 g - Coriander Seed
 10 min - Koken - 5 g - Irish Moss
 10 min - Koken - 5 g - Kruidnagel
 10 min - Koken - 10 g - Yeast Nutrients

Gist

30 g - Lallemand (LalBrew) Abbaye Belgian

Brewster Beacon 30L

Batchgrootte : 25 L
 Kookvolume : 29.85 L
 Vol. na koken : 26.25 L

Maischwater : 22.69 L
 Spoelwater : 10.61 L
 Kooktijd : 60 min
 Totaal water : 33.3 L

Brouwzaalrendement: 79.4%
 Maischrendement: 80%

Maischprofiel

duvel
 63 °C - 1 min - Temperatuur
 62 °C - 60 min - Temperatuur
 78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

duvel
 21 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



14 EBC