

Willem's Bokkesprong V02 - 8.9%

Weizenbock

Auteur: Willem

Soort: Volmout

IBU : 21 (Tinseth)
 BU/GU : 0.28
 Kleur : 42 EBC
 Carbonisatie : 2.5 CO2-vol

SG voor koken : 1.052
 Begin SG : 1.075
 Eind SG : 1.007

Vergistbare ingrediënten (10.2 kg)

6 kg - pils mout 3 EBC (58.8%)
 1 kg - Tarwemout 6 EBC (9.8%)
 1 kg - 10 min - Boil - kristalsuiker 0 EBC (9...
 825 g - CaraMunich 60L 120 EBC (8.1%)
 500 g - 10 min - Boil - Kandijnsuiker middel 5...
 400 g - Chocolate Malt 850 EBC (3.9%)
 300 g - BEST Smoked Malt 6 EBC (2.9%)
 175 g - GreenSwaen Munich Light 13 EBC (1.7%)

Hop (90 g)

90 min - 65 g - Tettnang - 3.5% (18 IBU)
 10 min - 25 g - Tettnang - 3.5% (2 IBU)

Gist

2 pakje - Brewferm lager Top

EasyBrew 50L

Batchgrootte : 32.8 L
 Kookvolume : 38.52 L
 Vol. na koken : 34.17 L

Maischwater : 21.75 L
 Spoelwater : 23.58 L
 Kooktijd : 90 min
 Totaal water : 45.33 L

Brouwzaalrendement: 70%
 Maischrendement: 70%

Maischprofiel

duvel
 53 °C - 10 min - Temperatuur
 63 °C - 50 min - Temperatuur
 72 °C - 30 min - Temperatuur
 78 °C - 10 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

duvel
 20 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



42 EBC