

Quadaardje v02 - 9.5%

Belgian Dark Strong Ale

Auteur: Willem Hilders

Soort: Volmout

IBU : 35 (Tinseth)
 BU/GU : 0.47
 Kleur : 43 EBC
 Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.059
 Begin SG : 1.075
 Eind SG : 1.003

Vergistbare ingrediënten (12.65 kg)

9.5 kg - pils mout 3 EBC (75.1%)
 1.5 kg - 10 min - Boil - Kandijnsuiker middel...
 1 kg - Caramunich II 120 EBC (7.9%)
 450 g - Chateau Special B 400 EBC (3.6%)
 200 g - BEST Chocolate 900 EBC (1.6%)

Hop (165 g)

75 min - 40 g - Cascade - 4.3% (11 IBU)
 75 min - 35 g - Aurora - 7% (16 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% (0 IBU)

Diversen

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

Gist

2 pakje - Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

EasyBrew 50L

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

Maischwater : 27.88 L
 Spoelwater : 23.7 L
 Kooktijd : 75 min
 Totaal water : 51.58 L

Brouwzaalrendement: 70%
 Maischrendement: 70%

Maischprofiel

quad
 63 °C - 1 min - Versuikering
 63 °C - 60 min - Temperatuur
 78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
 21 °C - 28 dagen - Hoofdvergisting

Waterprofiel

Default (Style - General)
 Ca 63 Mg 12 Na 96 Cl 151 SO 133 HCO 78

SO/CI verhouding: 0.9
 pH maisch: 5.43

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



43 EBC