

Brauwsel 3 Maltseries - 7.7%

Tripel

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 27 (Tinseth)
Kleur : 13 EBC
Carbonisatie : 5.5 g/L

SG voor koken : 1.074 / 18 °P
Begin SG : 1.079 / 19.2 °P
Eind SG : 1.020 / 5.1 °P

Vergistbare ingrediënten (207.5 kg)

110 kg - Pils 3 EBC (53%)
75 kg - Speltemout 3.9 EBC (36.1%)
12.5 kg - Munich 10.8 EBC (6%)
10 kg - Mash - Aromatic 50 EBC (4.8%)

Hop (1400 g)

60 min - 900 g - target - 9.2% (26 IBU)
5 min - 500 g - Styrian Goldings - 5.6% (2 IBU)

Diversen

Maischen - 300 ml - Calcium Chloride (CaCl₂) 33%

Gist

500 g - Folk Ale
^ alcoholtolerance: 11%

Brewiks 500

Batchgrootte : 550 L
Kookvolume : 650 L
Vol. na koken : 604.17 L

Maischwater : 560.98 L
Spoelwater : 229.02 L
Spoelwatertempera.: 78 °C
Kooktijd : 60 min
Totaal water : 790 L

Brouwzaalrendement: 69.2%
Maischrendement: 73%

Maischprofiel

Traditional grain with max fermentability
62 °C - 30 min - Temperatuur
72 °C - 30 min - Temperatuur
78 °C - 2 min - mash out

Vergistingsprofiel

Ale
22 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

Waterprofiel

genk centrum
Ca 75 Mg 6 Na 47 Cl 52 SO 109

SO/CI verhouding: 2.1
pH maisch: 5.81

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



13 EBC