

Un Martin au Jardin - 6.4%

American-Belgo-Style Ale

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 18 (Tinseth)
Kleur : 8 EBC
Carbonisatie : 5 g/L

SG voor koken : 1.059 / 14.5 °P
Begin SG : 1.063 / 15.5 °P
Eind SG : 1.014 / 3.6 °P

Vergistbare ingrediënten (161.67 kg)

148.6 kg - Pilsnoot 3 EBC (91.9%)
11.88 kg - Lichte tarwemout 2 EBC (7.4%)
1.19 kg - Melanoidin 59 EBC (0.7%)

Hop (1050 g)

60 min - 450 g - target - 9.2% (15 IBU)
5 min - 600 g - Amarillo - 7.7% (3 IBU)

Diversen

Maischen - 150 ml - Lactic Acid 80%

Gist

500 g - Lallemant (LalBrew) New England

Brewiks 500

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

Maischwater : 485.01 L
Spoelwater : 268.33 L
Spoelwatertempera.: 78 °C
Kooktijd : 60 min
Totaal water : 753.34 L

Brouwzaalrendement: 69.2%

Maischrendement: 73%

Maischprofiel

1-stap
65 °C - 60 min - Alfa-amylaserust

Vergistingsprofiel

Imported
21 °C - 0 dagen - Hoofdvergisting
13 °C - 0 dagen - Tertiair

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolum:



8 EBC