

Zwarte Bengel - 7.6%

Foreign extra stout

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 34 (Tinseth)
 BU/GU : 0.49
 Kleur : 80 EBC
 Carbonisatie : 4 g/L

SG voor koken : 1.067 / 16.4 °P
 Begin SG : 1.070 / 17.1 °P
 Eind SG : 1.012 / 3.1 °P

Vergistbare ingrediënten (187 kg)

158.9 kg - Pale ale 7 EBC (85%)
 9 kg - Brown Malt 515 EBC (4.8%)
 7.9 kg - Cara 20 20 EBC (4.2%)
 6.9 kg - Roasted Barley 1600 EBC (3.7%)
 4.3 kg - Rice Hulls 0 EBC (2.3%)

Hop (1538.7 g)

60 min - 871.9 g - target - 10.5% (30 IBU)
 10 min - 666.8 g - Fuggle - 6.01% (5 IBU)

Diversen

Maischen - 303.105 ml - Calcium Chloride (CaC...

Gist

505.2 g - Angel Yeast CN36 cn36

Brewiks 500

Batchgrootte : 610.42 L
 Kookvolume : 640.42 L
 Vol. na koken : 610.42 L

Maischwater : 577.59 L
 Spoelwater : 183.37 L
 Spoelwatertempera.: 78 °C
 Kooktijd : 60 min
 Totaal water : 760.96 L



80 EBC

Maischrendement: 73.4%

Maischprofiel

High fermentability plus mash out
 66 °C - 60 min - Temperatuur
 78 °C - 1 min - Mash Out

Vergistingsprofiel

Ale
 18 °C - 2 dagen - Hoofdvergisting
 20 °C - 12 dagen - Hoofdvergisting
 5 °C - 14 dagen - Navergisting

Waterprofiel

genk centrum (Style - Sweet Stout)
 Ca 113 Mg 6 Na 47 Cl 119 SO 109

SO/CI verhouding: 0.9

pH maisch: 5.3

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:

Opmerkingen

Coffee/chocolat

Basic ingrediënt. Brown malt is the key