

## Armout Macleod oaked - 10%

### Scotch Ale or Wee Heavy

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 30 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.28  
 Kleur : 51 EBC  
 Carbonisatie : 4.2 g/L  
  
 SG voor koken : 1.070 / 17.1 °P  
 Begin SG : 1.104 / 24.6 °P  
 Eind SG : 1.028 / 7.1 °P

### Vergistbare ingrediënten (196.76 kg)

145.5 kg - Pale ale 7 EBC (74%)  
 19.84 kg - Chateau Munich Light 15 EBC (10.1%)  
 15.87 kg - Cara 20 20 EBC (8.1%)  
 8.6 kg - Brown malt 180 EBC (4.4%)  
 ^ tot 5%  
 4.63 kg - Caraaroma 350 EBC (2.4%)  
 2.32 kg - Roasted Barley 1600 EBC (1.2%)  
 60 kg - InvertSuc 3.9 EBC

### Hop (1320 g)

First wort - 800 g - Fuggle - 4.3% (12 IBU)  
 60 min - 520 g - Target - 10.5% (17 IBU)

### Diversen

Maischen - 70 ml - Calcium Chloride (CaCl2) 33%  
 Navergisting - 1000 g - French Oak chips , He...

### Gist

500 pkg - Fermentis SafAle English Ale S-04

### Brewiks 500

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

Maischwater : 568.17 L  
 Spoelwater : 213.24 L  
 Spoelwatertempera.: 78 °C  
 Kooktijd : 60 min  
 Totaal water : 781.41 L

Brouwzaalrendement: 69.2%  
 Maischrendement: 73%

### Maischprofiel

Traditional grain with low fermentability  
 60 °C - 0 min - mashing in  
 62 °C - 15 min - Temperatuur  
 72 °C - 45 min - Temperatuur  
 78 °C - 2 min - mash out

### Vergistingsprofiel

Ale  
 20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

### Waterprofiel

genk centrum (Style - Scottish 80/-)  
 Ca 77 Mg 6 Na 47 Cl 55 SO 109

SO/CI verhouding: 2  
 pH maisch: 5.62

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



51 EBC