

Keetje Trippel - 8.1%

American-Belgo-Style Ale

Auteur: Joris Mentens

Soort: Volmout

IBU : 20 (Tinseth)
BU/GU : 0.25
Kleur : 9 EBC
Carbonisatie : 2.6 CO2-vol

SG voor koken : 1.074
Begin SG : 1.080
Eind SG : 1.018

Vergistbare ingrediënten (204.54 kg)

188 kg - Pilsnoot 3 EBC (91.9%)
15.03 kg - Lichte tarwemout 2 EBC (7.4%)
1.51 kg - Melanoidin 59 EBC (0.7%)

Hop (1200 g)

60 min - 600 g - target - 9.2% (17 IBU)
5 min - 600 g - Amarillo - 7.7% (3 IBU)

Diversen

Maischen - 150 ml - Lactic Acid 80%

Gist

500 pkg - Lallemant (LalBrew) Verdant IPA

Brewiks 500

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

Maischwater : 562.96 L
Spoelwater : 224.67 L
Spoelwatertempera.: 78 °C
Kooktijd : 60 min
Totaal water : 787.63 L

Brouwzaalrendement: 69.2%
Maischrendement: 73%

Maischprofiel

1-stap
65 °C - 60 min - Alfa-amylaserust
78 °C - 2 min - uitmaischen

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:

Bottelvolumen:



9 EBC