

Brauwsel 8 (eenkoorn) - 5.8%

Tripel

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 32 (Tinseth)
 BU/GU : 0.55
 Kleur : 12 EBC
 Carbonisatie : 5.5 g/L

SG voor koken : 1.055 / 13.6 °P
 Begin SG : 1.059 / 14.5 °P
 Eind SG : 1.015 / 3.8 °P

Vergistbare ingrediënten (186 kg)

92 kg - Pils 3 EBC (49.5%)
 75 kg - Eenkoorn 3.9 EBC (40.3%)
 10 kg - Munich 10.8 EBC (5.4%)
 9 kg - Mash - Aromatic 50 EBC (4.8%)

Hop (1220 g)

60 min - 720 g - target - 9.2% (26 IBU)
 7 min - 250 g - Saaz - 4.3% (3 IBU)
 7 min - 250 g - Styrian Goldings - 5.6% (4 IBU)

Hopstand

30 min hopstand @ 95 °C

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 : 558 L
 Spoelwater : 214.8 L
 Spoelwatertempera.: 78 °C
 Kooktijd : 60 min
 Totaal water : 772.8 L

Brouwzaalrendement: 69.2%
 Maischrendement: 73%

Maischprofiel

High fermentability
 67 °C - 60 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
 20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

Waterprofiel

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

SO/CI verhouding: 2.1
 pH maisch: 5.82

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



12 EBC