Brewfather
www.brewfather.app

223 stor Tripel til fad - 11%

Lys stærk belgisk ale/Tripel
Forfatter:

Type: All Grain

IBU : 33 (Tinseth)
BU/GU : 0.33
Farve : 12 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.059
Original Gravity : 1.099
Final Gravity : 1.015

Forgærbare ingredienser (19.9 kg)
15.9 kg - Pilsner 4 EBC (79.9%)
2 kg - Cane (Beet) Sugar 0 EBC (10.1%)
2 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (10.1%)

Humle (190 g)
60 min - 170 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2....
60 min - 20 g - Hallertau Magnum - 12.8% (11...

Diverse
Mæsk - 20 ml - Lactic Acid
15 min - Kog - 0.5 stk. - Protafloc

Gær
3 pk - Fermentis SafBrew Specialty Ale T-58

BrewZilla 65L Gen4
Batchmængde : 50 L
Kogemængde : 63.08 L
Vol. efter kogning: 53.33 L

Mæskevand : 46.35 L
Spargevand : 30.11 L
Spargevand temper.: 80 °C
Kogetid : 90 min
Total vand : 76.46 L

Bryghus effektivitet: 70%
Mæskeeffektivitet: 71.7%


12 EBC

Mæskeprofil
High fermentability
70 °C - Striketemperatur
64 °C - 90 min - Temperatur
78 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil
Ale
20 °C - 14 dage - Primær

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Sparge 23L

2/11:
SG1020
ca. 60L overført til Thornæs 2 fadet. 6-7L kom i en lille fustage