
ELC Receptrapport Tripel

Basis

Kenmerk : brouwdag 8 oktober 2016
Brouwdatum : 8-10-2016
Biertype : Tripel
Aantal liters : 25
Gewenst begin SG : 1080 (8,6 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 75.0%

Algemeen

Totaal brouwwater : 40,92 liter
Maischdikte : 2,25 l/kg
Maischwater : 20,00 liter
Spoelwater : 20,92 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 17 EBC (Randy Mosher)
Berekende bitterheid : 43 EBU (Glenn Tinseth)

Mout storting

Pilsmout 3 EBC	65,0 %	5771 gr	3 EBC
Carahell	12,0 %	1065 gr	20 EBC
Tarwemout	23,0 %	2042 gr	3 EBC

Massa hop

Northern Brewer 8,0 %	50 gr	90 Min.	39 EBU
Saaz (CZ) 3,2 %	30 gr	10 Min.	3 EBU

Kruiden

Koriander (gemalen korrels)	3 gr	10 Min.
Sinaasappelschillen	10 gr	10 Min.

Gist

Gistsoort : 2 zakjes Korrelgist Safale S-04

Maisschema

Stap 1:	65°C	1 Min.
Stap 2:	60°C	20 Min.
Stap 3:	63°C	15 Min.
Stap 4:	70°C	10 Min.
Stap 5:	73°C	15 Min.
Stap 6:	78°C	5 Min.