
BrouwVisie Receptrapport Triple René

Basis

Naam recept : Elc triple René
Kenmerk : Triple
Brouwdatum : 18-2-2017
Biertype : Tripel
Aantal liters : 25
Gewenst begin SG : 1080 (8,6 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 75.0%

Algemeen

Totaal brouwwater : 40,98 liter
Maischdikte : 3,42 l/kg
Maischwater : 30,00 liter
Spoelwater : 10,98 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 17 EBC(Brouwvisie)
Berekende bitterheid : 40 EBU(Glenn Tinseth)

Mout storting

Pilsmout 3 EBC	75,0 %	6575 gr	3 EBC
Tarwemout	23,0 %	2016 gr	3 EBC
Caramünc type 2	2,0 %	175 gr	110 EBC

Massa hop

Northern Brewer (D) 10,4 %	40 gr	90 Min.	39 EBU
Saaz (CZ) 3,4 %	30 gr	10 Min.	3 EBU

Kruiden

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

Gist

Gistsoort : Safale S-04, 2 zakjes

Maisschema

Maisschema naam: Tripel

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

Opmerkingen : Let op : Storten in water van 65°C.