

Tripel B: Behoorlijk Belgisch Blond		Biertype	blond, tripel	Datum	15 april 2023
Kleur	18	EBC	Resultaat:		
Bitterheid	22	IBU	Helder, fris, redelijk pittig		
Alcohol	6,615	%	Alcohol	9,18	% + 0,3 = 9,48
Begin SG	1063	1014	Begin SG	1070	1002
Beoogd	25	Liter	Eind SG		21,5 liter = 72 flesjes

Mout	gram	%	EBC	Opmerkingen
pils mout	6675	92%	3	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Resultaat: Hoog rendement! Begin-SG is hoger uitgevallen, eind-sg flink lager. Vanwege het dóórgisten heeft dit bier een hoog alcoholpercen-tage gekregen en is a.h.w. een tripel geworden. </div>
amber 50	593	8%	50	
totalen	7268	100%		

HOP etc.	IBU	%	gram	kooktijd in min	VERVANGER	IBU	%	gram
magnum	13	13,4	10	50			10	13,4
saaz	2	3,1	15	10				-
magnum	7	13,4	14	10			10	18,8
koriander (gekneusde zaden)			10	10				-
								-
								-

WATER	liter	temp	Opmerkingen
maischwater	26,63	>53 °C	SG begin koken:1065 - eind koken: 1085 SG na afkoelen = begin-SG = 1070
geschat spoelwater	9,63	80 °C	
beslagdikte	3,66	liter/kg	

Maischschem	temp	minuten	Opmerkingen
eiwitruist	53 °C	10	→ jodiumproef ok. Temp. gezakt naar ca. 65° C en tijd verlengd tot 25 min.
beta amylase	62 °C	35	
alfa amylase	72 °C	20	
uitmaischen	78 °C	5	
	°C		

Naar Kookketel	Opmerkingen
Wort	SG in Kookketel

Koken	75	Totale kooktijd	Opmerkingen
stel klok in op	25		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Gistsoort: Wyeast 3787 Trappist High Gravity Kenmerken: Stevige bovengist met fenolisch karakter. Alcoholtolerantie tot 12%. Ideaal voor een Bière de Garde. Droog met een rijk esterig profiel en een moutig palet. Middelmatische uitvlokking. Vergistingstemperatuur = 18° - 25°C. Vergistinggraad 74% - 78%. Evt. alternatief: White Labs WLP530 Abbey Ale yeast (vloeibaar) of Mangrove Jack's M-31 (korrelgist, 2 zakjes bovengist). </div>

Gisting - Bottelen - Serveren

Gist	Gisting	1	2	op fles
Mangrove J's M41 Belgian Ale		11	22	6
Gistvorm		dagen	dagen	weken
korrel; 2 zakjes á 10 gram		15-apr-23	26-apr-23	18-mei-23
				29-jun-23

sg na gisting 1 1006
 suiker bij bottelen 6 gram/liter