

Chimay Premier Red Clone - 7.1%

Belgian Blond Ale

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 20 (Tinseth)
 BU/GU : 0.31
 Farve : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.044
 Original Gravity : 1.063
 Final Gravity : 1.009

Forgærbare ingredienser (6.3 kg)

4.5 kg - Chateau Pilsen 2RS 3 EBC (71.4%)
 1.1 kg - Candi Syrup, Golden 9.9 EBC (17.5%)
 400 g - Wheat Torrified (umaltet hvede) 3.3 EBC (6.5%)
 300 g - Chateau Cara Blond 20 EBC (4.8%)

Humle (45 g)

60 min - 30 g - Saaz - 4.5% (15 IBU)
 30 min - 15 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

Diverse

Mæsk - 3.81 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 1.47 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 1.52 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 5 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 2.69 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 1.03 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 1.08 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Mangrove Jack's Belgian Abbey M47

Default

Batchmængde : 23 L
 Kogemængde : 28.75 L
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 19.1 L
 Spargevand : 13.49 L
 Kogetid : 75 min
 Total vand : 32.59 L



10 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
 Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
 51 °C - 20 min - Temperatur
 65 °C - 60 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - Belgian Dubbel)
 Ca 74 Mg 8 Na 8 Cl 100 SO 75 HCO 16

SO/Cl forhold: 0.8
 Mæsk pH: 5.32

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapping:

Opskriftsnoter

75 min. kogning. 1. tilsætning af humle efter 15 min. kogning