

Monkey Påske Belgian Blond - 7.4%

Belgian Blond Ale

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 27 (Tinseth)
 BU/GU : 0.4
 Farve : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.048
 Original Gravity : 1.066
 Final Gravity : 1.010

Forgærbare ingredienser (7 kg)

4 kg - Chateau Pilsen 2-Row 3.5 EBC (57.1%)
 1.1 kg - Candi Syrup, Golden 9.9 EBC (15.7%)
 1 kg - Chateau Pale Ale 8.5 EBC (14.3%)
 700 g - Wheat, Torrified 3.9 EBC (10%)
 200 g - Rice Hulls 0 EBC (2.9%)

Humle (65 g)

60 min - 30 g - Bobek (Styrian Golding B) - 4...
 20 min - 35 g - Bobek (Styrian Golding B) - 4...

Diverse

Mæsk - 3.72 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 2.88 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 3.78 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 3 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 2.49 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 1.93 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 2.53 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Mangrove Jack's Belgian Abbey M47

Default

Batchmængde : 23 L
 Kogemængde : 28 L
 Vol. efter kogning: 25 L

Mæskevand : 20.6 L
 Spargevand : 11.75 L
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 32.35 L

Bryghus effektivitet: 70%
 Mæskeeffektivitet: 73%

Mæskeprofil

High fermentability
 66 °C - 60 min - Temperatur
 76 °C - 20 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)
 Ca 93 Mg 14 Na 8 Cl 91 SO 158 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7
 Mæsk pH: 5.43

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:



10 EBC

Opskriftsnoter

Candy Sirup kommes i ved flameout, dvs,. ved slutkogning