

Rokkefår - Rochefort 8 clone - 9.8%

Belgian Dark Strong Ale

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 29 (Tinseth)
 BU/GU : 0.34
 Farve : 62 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.060
 Original Gravity : 1.085
 Final Gravity : 1.010

Forgærbare ingredienser (9.1 kg)

6.5 kg - Pilsner 3.8 EBC (71.4%)
 1.1 kg - Candi Syrup, D-180 355 EBC (12.1%)
 500 g - Caramunich II 124 EBC (5.5%)
 500 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (5.5%)
 300 g - Candi Sugar, Clear 1 EBC (3.3%)
 200 g - Rice Hulls 0 EBC (2.2%)

Humle (90 g)

75 min - 45 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...
 15 min - 45 g - Styrian Goldings - 5.4% (11 IBU)

Diverse

Mæsk - 5.16 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 2.02 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 2.02 g - Gypsum (CaSO4)
 Mæsk - 0.5 ml - Lactic Acid 80%
 Sparge - 1.75 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 0.68 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 0.68 g - Gypsum (CaSO4)

Gær

2 pk - Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

Default

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

Mæskevand : 26 L
 Spargevand : 8.8 L
 Kogetid : 75 min
 Total vand : 34.8 L



62 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
 Mæskeeffektivitet: 75.1%

Mæskeprofil

High fermentability
 50 °C - 20 min - Temperatur
 65 °C - 45 min - Temperatur
 75 °C - 10 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - Belgian Dubbel)
 Ca 73 Mg 8 Na 8 Cl 100 SO 74 HCO 16

SO/Cl forhold: 0.8
 Mæsk pH: 5.54

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

D-180 tilsættes ved flameout (slut kogning) før overpumpning til gærtank