

BeerCalc: Rochefort 8 Clone

Style: Dark Belgian

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1080
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1080
Alcohol (ABV)	7.9 %
Colour	53 EBC (Dark brown)
Bitterness	23 IBU
BU:GU	0.29
FG	1020



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6500 g
Cara Munich II	120 EBC	500 g
Flaked Wheat	3 EBC	500 g
Candi Syrup Inc D-180	350 EBC	900 g
Kandis (light)	0 EBC	250 g
Rice Hulls	0 EBC	100 g
		8750 g

Mash schedule

Mash step	50 °C	20 min
Mash step	64 °C	60 min
Mash step	77 °C	10 min

Total grain weight for mash: 7500 g

Hops

Hallertauer Mittelfruh	5.0 %	45 g	90 min
Styrian Golding	4.0 %	45 g	15 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial B48 Triple Double	22 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	22 °C	7 days
Lagering	No yeast added	15 °C	90 days

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg. Indhold: Pose 1: 2 stk. Gær Imperial B48 Tripel Double, Pose 2: div. malt. Pose 3: 2 poser Candi Syrop liquid dark D-180, Pose 4: light Sugar, Pose 5: Hallertauer 45 g humle, Pose 6: Styrian Golding 45 g humle sammen med protaflok klaringsmiddel. Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning. Sirop og kandis lys tilsættes de sidste 10 min. af kogningen. Evt. kan der sænke ph værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 12 ml til 22 ltr. mæskevand og 8 ml til 14 ltr.

eftergydningsvand. Dog bør du/I gøre jeres egne erfaringer i hvad der er optimalt af hensyn til jeres kommunevand og type af øl der brygges. Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1. Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20°C – 23°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Efter yderligere 14 dage, eller når der ingen aktivitet er i gærslås, tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand (5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) til decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 2 - 3 uger på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælder-koldt 13°C – 17°C. Bør lagres i minimum – 3 - 6 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 22 IBU Farve: 53 EBC Alkohol: 7,9 %. Dine egne notater: OG: _____ FG: _____ Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____ %
