

Jan Withops - 6.4%

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 50 (Tinseth)
 Kleur : 8 EBC
 Carbonisatie : 4.7 g/L

SG voor koken : 1.058 / 14.3 °P
 Begin SG : 1.063 / 15.4 °P
 Eind SG : 1.014 / 3.6 °P

Vergistbare ingrediënten (166.09 kg)

94.97 kg - Mash - Pils 3 EBC (57.2%)
 55.86 kg - Wheat Flaked 3.2 EBC (33.6%)
 11.17 kg - Munich 10.8 EBC (6.7%)
 4.092 kg - Rice Hulls 0 EBC (2.5%)

Hop (3442.5 g)

60 min - 1094.7 g - target - 10.5% (41 IBU)
 20 min - 546 g - Styrian Goldings - 5.6% (7 IBU)
 7 min - 709.8 g - Calista - 3% (2 IBU)

Koudhop

14 dagen - 1092 g - Calista - 3%

Diversen

Maischen - 109.2 ml - Lactic Acid 80%
 7 min - Koken - 273 g - Coriander Seed
 7 min - Koken - 27.3 g - Lemon Peel
 7 min - Koken - 109.2 g - Orange Peel, Sweet

Gist

42.5 pkg - Brewferm Blanche Ale Yeast Y015

Cellen

9 miljoen cellen / ml

Brewiks 500

Batchgrootte : 546 L
 Kookvolume : 650 L
 Vol. na koken : 600 L

Maischwater : 486 L
 Spoelwater : 267.6 L
 Spoelwatertempera.: 78 °C
 Kooktijd : 60 min
 Totaal water : 753.6 L

Brouwzaalrendement: 69.2%

Maischrendement: 73%



8 EBC

Maischprofiel

Protein rest plus beta-glucanase rest
 40 °C - 15 min - Temperatuur
 67 °C - 60 min - Temperatuur
 78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
 20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen: