Brewfather
www.brewfather.app

Kip’s Tripel aux 3 houblons - 9.1%

Belgian Tripel
Auteur: DEMANGE Anthony

Type: Tout grain

IBU : 26 (Tinseth)
IBU/DI : 0.31
Couleur : 18 EBC
Carbonatation : 2.2 CO2-vol

Densité pre-ébullition: 1.069
Densité initiale : 1.083
Densité finale : 1.014

Fermentescibles (7.75 kg)
5 kg - Malt Pilsen 2RP 3 EBC (64.5%)
2 kg - Malt Vienna 4.9 EBC (25.8%)
250 g - 10 min - Boil - Candi Sugar, Amber 14...
250 g - Malt Abbaye 45 EBC (3.2%)
250 g - Malt Cara Clair 4.9 EBC (3.2%)

Houblons (57.5 g)
60 min - 12.5 g - Magnum - 12% (15 IBU)
15 min - 15 g - East Kent Goldings - 5% (4 IBU)
15 min - 15 g - Saaz - 3.8% (3 IBU)
15 min - 15 g - Styrian Celeja - 4.5% (4 IBU)

Houblonnage Hors Flamme
20 min de hopstand à 80 °C

Levure
3 paquet - Mangrove Jack's Belgian Tripel M31

Klarstein Maishfest 30
Volume du brassin : 21 L
Volume à l'ébulli.: 26.67 L
Volume post-ébull.: 22.92 L

Eau d'empâtage : 24.5 L
Eau de rinçage : 8.3 L
Température de l'.: 75 °C
Temps d'ébullition: 75 min
Volume d'eau total: 32.8 L

Efficacité de la brasserie: 72%
Efficacité de l'empâtage: 75.4%

18 EBC

Profil d'empâtage
Monopalier + Mash Out
66 °C - 60 min - Saccharification
76 °C - 10 min - Mash-Out

Profil de fermentation
Imported
21 °C - 21 jours - Primaire
5 °C - 7 jours - Cold crash

Mesures

Ph de la maische:

Volume d’ébullition:

Densité pre-ébullition:

Volume post-ébullition (cuve):

Densité initiale:

Remplissage supplémentaire du fermenteur:

Volume du fermenteur:

Densité finale:

Volume de conditionnement: