

Matse (IPA) Home-brew - 7%

Auteur: Kevin

Soort: Volmout

IBU : 50 (Rager)
Kleur : 12 EBC
Carbonisatie : 2.4 CO2-vol

SG voor koken : 1.067
Begin SG : 1.067
Eind SG : 1.014

Vergistbare ingrediënten (5.8 kg)

4 kg - Pilsen 3.2 EBC (69%)
1.67 kg - Pale Ale 6.5 EBC (28.8%)
130 g - Cara 120 120 EBC (2.2%)

Hop (206.6 g)

60 min - 16.6 g - Summit - 16% (39 IBU)
5 min - 20 g - Columbus (Tomahawk) - 14% (9 IBU)

Hopstand

15 min hopstand @ 80 °C
15 min 80 °C - 20 g - Citra - 12% (2 IBU)

Koudhop

Dag 3 - 50 g - Centennial - 10%
Dag 6 - 50 g - Amarillo - 9.2%
Dag 6 - 50 g - Citra - 12%

Diversen

Maischen - 1.3 g - Calcium Chloride (CaCl₂) 33%
Maischen - 3.7 g - Epsom Salt (MgSO₄)
Maischen - 4.7 g - Gypsum (CaSO₄)
Maischen - 7 ml - Lactic Acid 80%

Gist

14.7 g - Fermentis Safale American US-05

Homebrew

Batchgrootte : 20 L
Kookvolume : 21.89 L
Vol. na koken : 21.88 L

Maischwater : 15.66 L
Spoelwater : 10.87 L
Spoelwatertempera.: 79 °C
Kooktijd : 60 min
Totaal water : 26.53 L

Brouwzaalrendement: 75%
Maischrendement: 78.8%

Maischprofiel

High fermentability
74 °C - Temp. inmaischen
67 °C - 60 min - Temperatuur
78 °C - 5 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

Ale
18 °C - 7 dagen - Hoofdvergisting
24 °C - 10 dagen - Navergisting
1 °C - 14 dagen - Coldcrash

Waterprofiel

Utrecht Hoograven (Hoppy)
Ca 110 Mg 18 Na 21 Cl 50 SO 176

SO/CI verhouding: 3.5
pH maisch: 5.22

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



12 EBC