



Brygskema

Orange you glad for Tripel

Detaljer:

Øltype:	Belgisk Tripel
Volumen:	20 liter
Farve:	11 EBC
Bitterhed:	25 IBU
Alkohol:	8,1 %
BU:GU:	0,34

Ingredienser:

5,5 kg	Pilsner malt
400 g	Carabelge malt
400 g	Chit wheat flakes
500 g	Lys kandis
30 g	Saaz humle
30 g	Mandarina Bavaria humle
50 g	Sød appelsinskal
1 stk.	Protafloc tablet
	Belgisk trappistgær

Mæskning

Mæskevand:	19,5 liter forvarmet til 74° C.
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	11 liter eller til 24 L er opsamlet

Kogning

Kogetid:	45 minutter
1. tilsætning:	20 g Mandarina Bavaria (16,3 IBU) og 10 g Saaz (2,9 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning:	20 g Saaz (2,2 IBU), 10 g Mandarina Bavaria (3,1 IBU), Lys kandis, 50 g appelsinskal og ½ Protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.072 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.010 SG
Karboneringssukker:	7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald eller til 2,6 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	14 dage, gerne kælder-koldt.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.