

#41 Kara & Alex

Min första tripel! Har ingen aning vad detta kommer bli. Så spännande! Då min favorittripel är en D'Anvers, så kommer den självklart namnges efter mina favorit Danvers, Kara & Alex!

Då min Nitrox tillfälligt är slut blir det syresättning med EAN21.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.51	4.19	1.077	1.009	8.93
			Resultat	1.077	1.009	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Tripel	18 C	1.075 - 1.085	1.008 - 1.014	20 - 40	4.5 - 7	0 - 0	7.5 - 9.5 %

Jäsningensbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1.5 kg	60
Wheat	600 g	24
Cane Sugar	200 g	8
Flaked Oats	200 g	8

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Styrian Golding / Celeia	30 g	60 min	Boil	Pellet	2.5
Saaz	20 g	5 min	Boil	Pellet	3.5
Saaz	20 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	3.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	1 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Apelsinskal torkade	20 g	5 min	Boil	Spice
Koriander	10 g	5 min	Boil	Spice

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Stjärnanis	1000 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Belgian Tripel M31 (M31)	Mangrove Jack	85%	17.78°C - 27.78°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	45°C	30 min
	62°C	30 min
	66°C	30 min
	71°C	15 min
	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XSY3DBX>

De Volgende Halte

Ladda ner

[Ladda ner det här receptet som BeerXML-fil.](#)

