

#57 Alex & Kara

Min andra tripel! Den första blev ju grymt god, så nu testar jag med att lägga till Kummin och Kamomill.

Då min favorittripel är en D'Anvers, så kommer den självklart namnges efter mina favorit Danvers, Kara & Alex!

Självklart blir det syresättning med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	28.42	4.78	1.077	1.009	8.95

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
			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 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	40
Dry Malt Extract - Wheat	500 g	20
Wheat Malt	400 g	16
Cane Sugar	200 g	8
Flaked Oats	200 g	8
Dark Wheat	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

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Apelsinskal torkade	12 g	5 min	Boil	Spice
Kamomill	1.5 g	5 min	Boil	Spice
Koriander	10 g	5 min	Boil	Spice
Kummin	1 g	5 min	Boil	Spice
Pomerans	8 g	5 min	Boil	Spice
Stjärnanis	1000 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other

Jäst

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

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	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

Ladda ner

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

