

#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 % |

Jäsningbara

| 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.](#)

