

#69 Moon River

Min tredje tripel! Den första blev ju grymt god, den andra lite för mycket anis, så tar jag bort anisen helt. Testar även med annan jäst och med kandisocker.

Då min favorittripel är en D'Anvers, så kommer den självklart namnges efter min favorit Danvers, Kara, som i musikal Supergirl/Flash crossover avsnittet sjöng Moon River.

Självklart blir det syresättning med EAN45.

Finns på [Untappd!](#)



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	25.06	4.8	1.075	1.013	8.11
			Resultat	1.075	1.013	

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 - Light	1 kg	37.74
Wheat Malt	1.02 kg	38.49
Flaked Oats	250 g	9.43
Belgian Candi Sugar - Clear/Blond (0L)	300 g	11.32
Cane Sugar	80 g	3.02

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
Styrian Golding / Celeia	10 g	7 dagar	Dry Hop	Pellet	2.5

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Chalk	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Gypsum	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Lactic Acid	2 g	0 min	Mash	Water Agent
Table Salt	1.5 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	1 g	15 min	Boil	Other
Jästnäring	1 g	10 min	Boil	Other
Kamomill	1.5 g	5 min	Boil	Spice
Koriander	10 g	5 min	Boil	Spice
Kummin	5 g	5 min	Boil	Spice
Pomerans	20 g	5 min	Boil	Spice
Clarity Ferm	5 g	14 dagar	Primary	Other

Jäst

Namn	Labb	Försvagning	Temperatur
Trappist Ale Yeast WLP500 (WLP500)	White Labs	78%	18.33°C - 22.22°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
Beta-amylase	62°C	30 min
	66°C	30 min
Alpha-amylase	71°C	15 min
Mash Out	77°C	5 min

Jäsning

Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Ladda ner

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