

#18 De volgende halte Carolus

Efter ett mycket givande studiebesök på Het Anker i Mechelen måste jag helt enkelt försöka mig på en Carolus.

De volgende halte stod det innan varje station på vår tågtur genom Belgien. Synd att jag inte fick en bild på "De volgende halte is: Mechelen".



Receptdetaljer

Satsstorlek	Koktid	IBU	SRM	Beräknat OG	Beräknat FG	Alk./volym-%
10 L	60 min	22.37	18.11	1.091	1.021	9.11
			Resultat	1.091	1.021	

Ölstilsdetaljer

Namn	Kategori	OG-intervall	FG-intervall	IBU	SRM	Kolsyra	Alk./volym-%
Belgian Dark Strong Ale	18 E	1.075 - 1.11	1.01 - 1.024	20 - 35	12 - 22	0 - 0	8 - 11 %

Jäsningsbara

Namn	Mängd	%
Dry Malt Extract - Extra Light	1 kg	32.34
Dry Malt Extract - Light	1 kg	32.34
Pilsner	500 g	16.17
Crystal Malt 150	392 g	12.68
CaraBelge	100 g	3.23
Belgian Candi Sugar - Dark (275L)	50 g	1.62
Abbey Malt	50 g	1.62

Humle

Namn	Mängd	Tid	Använd	Formulär	Alfa-%
Challenger	4 g	60 min	Boil	Pellet	7.3
Hallertau Hersbrucker	5 g	60 min	Boil	Pellet	2.1
Challenger	4 g	20 min	Boil	Pellet	7.3
Hallertau Hersbrucker	5 g	20 min	Boil	Pellet	2.1
Challenger	4 g	5 min	Boil	Pellet	7.3
Hallertau Hersbrucker	5 g	5 min	Boil	Pellet	2.1

Övrigt

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
Bonaire NaCl	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Namn	Mängd	Tid	Använd	Typ
CaCO3	3 g	0 min	Mash	Water Agent
CaSO4	1 g	0 min	Mash	Water Agent
Protofloc	0.5 g	15 min	Boil	Fining
Lactic Acid	1 g	0 min	Mash	Water Agent

Jäst

Namn	Lab	Försvagning	Temperatur
Safbrew - Abbaye Yeast (Abbaye)	Fermentis / Safale	82%	12.22°C - 25°C

Mäskning

Steg	Temperatur	Tid
	70°C	30 min
	78°C	15 min

Jäsning

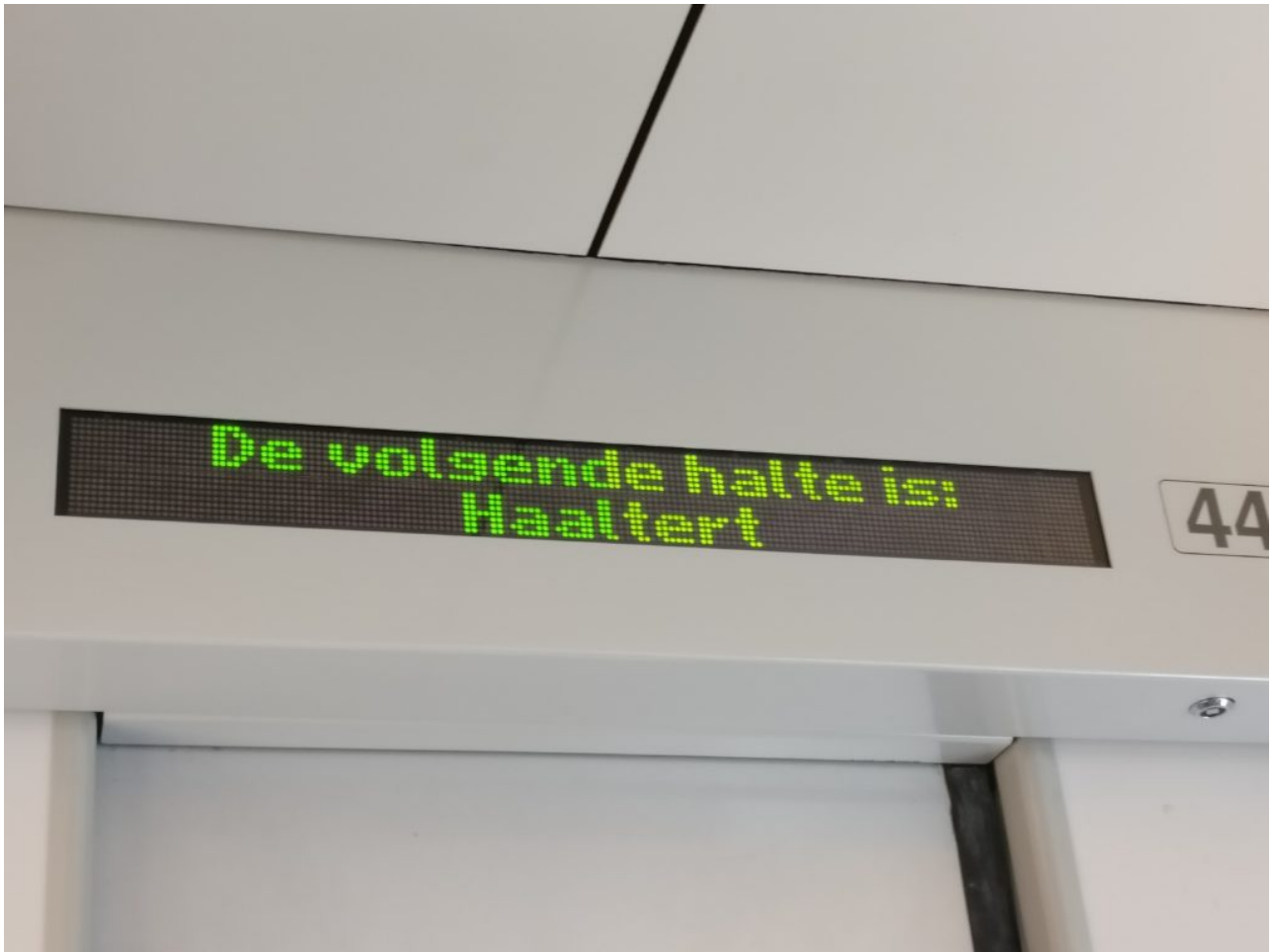
Steg	Tid	Temperatur
Aging	0 dagar	0°C

Anteckningar

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

Ladda ner

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





Här avslöjar guiden de ungefärliga ingredienserna till en Calorus. Får se om det bidde rätt.