

ONK 04 C2 - India Pale Ale van Rob van den Berge.

Tweede plaats klasse C tijdens het ONK 2004

India Pale Ale

Aantal liter : 10.00
Totale hoeveelheid (kg): 2.72
Begin SG: 1.074 Plato: 17.84
Berekende EBC kleur: 13.2
Berekende bitterheid IBU: 41.4
Rendement (Amerikaanse methode): 86 %
Kooktijd: 90 Minuten

Mout/suiker

%	gewicht	Naam	land	EBC
43.6	1.18 kg.	Palemout 7 - Dingemans	België	7
26.8	0.73 kg.	Pilsener 3 - Dingemans	België	3
14.1	0.38 kg.	Tarwemout - Dingemans	België	4
4.7	0.13 kg.	Havervlokken		4
3.8	0.10 kg.	Munichmout II - Weyermann	Duitsland	20
0.2	0.01 kg.	Chocolate (Mout Roost 900) -	België	1000
6.7	0.18 kg.	Kristalsuiker		0

Hop

Gewicht	Naam	Vorm	Alfa	IBU	Kooktijd
23.33 g.	Goldings - E.K.	bloem	5.30	25.5	90 min.
28.67 g.	Czech Saaz	bloem	2.70	15.9	90 min.

Gist

DCL Yeast T-58 SafBrew Specialty Ale

Maischschema

Totaal mout/suiker kg: 2.53
Beslagwater L: 9.46
Temperatuur 44 C 66 C 72 C
Tijd (in minuten) 20 120 20

2e prijs ONK 2004 klasse C waarbij het bier 84 punten heeft gehaald. In klasse C waren 61 bieren ingezonden.