

ONK 04 C3 - Tripel Rob van den Berge

Derde prijs ONK 2003 klasse C

Aantal liter : 10.00 Wort Size (L): 10.00
Totale hoeveelheid (kg): 3.12
Begin SG: 1.080 Plato: 19.33
Berekende EBC kleur: 11.8
Berekende bitterheid IBU: 21.3
Rendement (Amerikaanse methode): 81 %
Kooktijd: 75 Minutes

Mout/suiker

%	gewicht	Naam	land	EBC
68.0	2.12 kg.	Pilsener 3 - Dingemans	België	3
16.0	0.50 kg.	Munichmout 15 - Dingemans	België	20
8.0	0.25 kg.	Tarwemout (licht) - Weyermann	Duitsland	4
4.0	0.12 kg.	Havervlokken		4
4.0	0.12 kg.	Kristalsuiker		0

Hop

Gewicht	Naam	Vorm	Alfa	IBU	Kooktijd
14.67 g.	Perle	bloem	7.60	21.3	75 min.
7.33 g.	Hallertau Hersbrucker	bloem	4.75	0.0	10 min.

Extras

Gewicht	Naam	Kooktijd
4.00 gm	Korianderzaad	10 Min.
10.00 gm	Zoete sinaasappelschillen	10 Min.

Gist

DCL Yeast T-58 SafBrew Specialty Ale

Maischschema

Totaal mout/suiker kg: 3.00
Beslagwater L: 12.02

Temperatuur 41 C 47 C 52 C 61 C 72 C
Tijd (in minuten) 10 10 10 60 20

Opmerkingen

Er is gebruik gemaakt van verse sinaasappelschillen (niet het wit) van 1 sinaasappel per 10 liter wort.

Prijs

3e prijs ONK 2004 klasse C waarbij het bier 84 punten heeft gehaald. In klasse C waren 61 bieren ingezonden.