

# BeerCalc: Lidenlund Rochefort 10

**Style: Strong Dark Belgian Ale**

**Brewer: Kenneth Kjærgaard**

## Vital Statistics

Volume	20 litres
OG	2425
Boil Volume	250 litres
Boil gravity	1114
Alcohol (ABV)	140.1 %
Colour	509 EBC (Black)
Bitterness	278 IBU
BU:GU	0.2
FG	1356



## Fermentables

Pilsner Malt	2 EBC	85000 g
Flaked Wheat	3 EBC	6250 g
Carafa III	1400 EBC	2190 g
Special B	300 EBC	3750 g
Kandis (dark)	500 EBC	5000 g
Kandis (light)	0 EBC	7500 g
Cara Munich II	120 EBC	15000 g
		<b>124690 g</b>

## Mash schedule

Proteinpause(proteinase- og peptidaseenzymer)	55 °C	15 min
Beta-amylase	63 °C	60 min
Alfa-amylase	72 °C	15 min
Mash-out	78 °C	5 min

Total grain weight for mash: 112190 g

## Hops

Styrian Golding	4.5 %	450 g	60 min
Northern Brewer	8.5 %	250 g	30 min
Northern Brewer	8.5 %	200 g	10 min

## Misc Ingredients

Coriander seeds	100 g	End of boil	Tilsættes de sidste 10 min af urtkogningen
-----------------	-------	-------------	--

## Fermentation

Fermentation	WLP540 Abbey IV Ale	22 °C	14 days
--------------	---------------------	-------	---------

## Details

Et ydmygt forsøg på at lave en Quadrupel øl i stil med Rochefort 10

Originalens nøgle tal:

EBC 90, IBU 22, ABV 11,3

Dermed rammer denne opskrift præcist originalens nøgletal. Smagen, udbytte i praksis mm. er en anden snak.

Mæskning:

2,75l vand pr. kg malt. dvs der opvarmes ca. 25l(24,68l) vand til 60 grader. hvorefter at malten tilsættes, som udligner temperaturen til 55 grader, når malten er tilsat.

Kogning:

Husk at knuse koriander frøene inden de tilsættes. koges med de sidste 10 min. sammen med aroma humlen, Klar Urt og Servomyces.

Det kan anbefales under kogningen at fjerne et par liter øl til at opløse kandissen i, inden det hældes tilbage i kogekaret.

Gæring:

Uden at gå for meget ind i gæring, så vil jeg anbefale at gære den omkring 22 grader. Har man mulighed for at styre gærings temperaturen enten via glykol eller et køleskab, kan I selvfølgelig lave en avanceret gærprofil.

Omstikning af urten midtvejs er religion, så det lader jeg op til den enkelte at vurdere.

evt læsning vedr. gæringen - <https://byo.com/article/fermenting-belgian-style-beers/>

God arbejdslyst - Kenneth

---