**BrouwVisie Receptrapport Brouwers: Peter & Rob Brouwdatum: 16-2-2016**

Naam recept : Cursussin

Kenmerk : cursusbier met sinaasappel

Biertype : Sterke Blonde

Aantal liters : 25 Brouwzaalrendement : 73.4%

Gewenst begin SG : 1075 (8,2 % alcohol)

Berekende kleur : 13 EBC (Brouwvisie)
Berekende bitterheid : 26 EBU (Glenn Tinseth)

**Water:**

Totaal brouwwater : 36,90 liter

Maischdikte : 2,38 l/kg

Maischwater : 20 liter (bij stort 59°C)

Spoelwater 80°C : 19 liter (doorspoelen tot sg = ca. 1020 en/of 32 liter wort in kookketel)

Kooktijd : 75 á 90 minuten

**Mout storting**

Pilsmout 3 EBC 88,0 % 7456 gr

Munchenermout 15 EBC 8,5 % 719 gr

 Zuurmout 3 EBC 3,5 % 300 gr

**Hop**

Northern Brewer (D) 8,0 % 32 gr 75 min. 23 EBU

Saaz (CZ) 3,2 % 25 gr 10 min. 3 EBU

**Kruiden** Sinaasappelschillen 20 gr 15 min.

**Gist** : Safale S-04 (evt. vervanger U-05) – bovengist, korrel

**Maisschema** (stijgende infusie)

Stap 1: 53°C 5 min. (eiwitrust) beslagdikte: 2,4 l/kg

Stap 2: 63°C 30 min.

Stap 3: 73°C 20 min. evt. jodiumproef

Stap 4: 78°C 5 min.