

California Steam (André Janssen)

voor 25 liter , SG 1053, Gist M54 mangrove jack

5 kg pilsnout

100 gram Aroma 150 (als je die niet hebt zie hobby brouw artikel hieronder : pale mout)

400 gram Crystal (caramel) 120

brouwschema: bij 53 gr gestort, verwarmd naar 63 gr 30 min, naar 72 gr 30 min, naar 78 gr 1 min

Northernbrewer hop (bloemen)

60 min 22 g

15 min 32 g

1 min 32 g

(had volgens onderstaande berekeningen wat meer moeten zijn)

Kooktijd 60 minuten

literatuur:

<https://byo.com/article/california-common-style-profile-2/>

je moet drie keer northernbrewer toevoegen

omgerekend naar mijn 8,4% sterkte en 20 liter ipv 19 :

60 min 18 g

15 min 28,5 g

1 min 28,5 g

wat meer omdat ik bloemen had, en 25 liter: de waardes maal 5/4 .

Uit het artikel:

(5 gallons/19 L, all-grain)

OG = 1.054 (13.3 °P)

FG = 1.016 (4.1 °P)

IBU = 41 SRM = 11 ABV = 5%

5 AAU Northern Brewer hops

(0.77 oz./22 g of 6.5% alpha acids)

(60 min.)

8 AAU Northern Brewer hops

(1.23 oz./35 g of 6.5% alpha acids)

(15 min.)

8 AAU Northern Brewer hops

(1.23 oz./35 g of 6.5% alpha acids)

(1 min.)

White Labs WLP810 (San Francisco Lager) or Wyeast 2112 (California Lager) yeast

Van deze gist is nu een korrelversie nl de M54. Dit is een ondergist die je op hoge teperatuur kunt laten gisten. Bij mij was dat ongeveer 19-20 graden.

Ik denk gelezen te hebben dat de naam steam beschermd is en hij het daarom in het artikel california common noemt. Als variant stelt hij de uncommon common voor door er wat chocolade mout bij te voegen. (1.75 oz. (50 g) Crisp pale chocolate malt 200 °L (or similar), voor 19 liter, L = lovibond = 400 EBC)

<https://www.hobbybrouwen.nl/forum/index.php?topic=8681.0>

interessant voor de moutsoorten, en brouwschema; ik gebruikte geen pale maar aroma 150 en moest omrekenen om de kleur en aroma smaakinvloed te behouden

ik heb alleen maar northern brewer gebruikt en geen saphir

Naam recept Saphir Stoombier

Brouwdatum 16-2-2008

Biertype California Common (USA)

Aantal liters 26

Gewenst begin SG 1048 (5,0 vol% alc.) Brouwzaalrendement 82.0%

Pilsmout 3 45.0 % 2330 gram 3 EBC

Palemout 7 EBC 45.4 % 2351 gram 8 EBC

CaraMunich (Cara 120) 9.6 % 497 gram 123 EBC