

Brouwerij de Welput

Belgian Blond Maurice eigen recept		met Marc		0				
Aantal liter gewenst	25	liters						
vermenigvuldingsfactor t.o.v. Standaard	1,4							
Recept gewenst aantal liter bier	25	liter	Klastein berekening					
batch grootte:	25	liter	23,61	Liters				
kooktijd:	90	minuten	12,35	Liters				
alcohol percentage:	8,83	%						
Na gisting alcohol percentage:	8,29			Na brouwen / Gisten				
Gewenste begin SG:	1070			begin SG:	1068			
eind SG:	1008			Eind SG:	1010			
EBC (kleur):	9	EBC						
EBU (bitterheid):	32	BU/1		Begin Brix	17,3			
Maischwater:	26	liter		Eind Brix	7,3			
Spoelwater:	19	liter	15 liter gebruikt	Alcohol				
Ingrediënt	hoeveelheid	in gram	%	waarde	merk	prijs / kg / g	totaal prijs	
Pilsnout	4100	g	55	3 EBC				
Tarwemout. licht	1000	g	13	4 EBC				
Cara pils	1000	g	13	5 EBC				
Kristal Suiker	273	g	4	391 EBC				
Zuurmout	75	g	1	10 EBC				
Cara Red	1000	g	13	40 - 60 EBC				
-	0	g	0	-				
Totaal	7448							
			kooktijd	% α				
Magnum	14	g	90	10	Bitterhop			
Saaz	14	g	30	3,2	Bitterhop			
Saaz	27	g	15	3,2	Bitterhop			
Cascade 2016	14	g	15	9	Bitterhop			
Saaz	27	g	5	5	Aromahop			
Cascade 2016	14	g	5	5	Aromahop			
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken		
Magnum	2		90	2,3	14,3	1,61		
Tettnanger	18		30	2,5	1,9	13,16		
Tettnanger	36		15	2,5	1,9	26,32		
Cascade	18		15	9	6,7	13,43		
Tettnanger	36		5	2,5	1,9	26,32		
Cascade	18	g	5	9	6,7	13,43		
Gist								
Mangrove Jack's Belgian Ale M41	2	zakjes						
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5			
	52 °C	63 °C	68 °C	73 °C	78			
	15	30	15	30	2			
totaal tijd Maisch schema		45	60	90	92			
Koken								
Wort in ketel	30	Liter						
Sg in ketel	1049	Sg						
Koken Hop	Minuten							
Totale kooktijd	90	minuten	Opmerkingen					
	Toevoegen na	0						
Magnum	0	minuten						
Saaz	60	minuten						
Saaz	75	minuten						
Cascade 2016	75	minuten						
Saaz	85	minuten						
Cascade 2016	85	minuten						
Koken met vervanger hop		tijd op Klarstein						
Magnum	0		Opmerkingen					
Tettnanger	60	30	Na 90 minuten nog extra 25 minuten gekookt laatste 15 minuten					
Tettnanger	75	15	Cascade en 5 minuten Tettnanger en suiker dan pas toegevoegd.					
Cascade	75	15	Hopfilter gebruikt maar vullen van het Gistvat ging niet goed, toch					
Tettnanger	85	5	verstopping.					
Cascade	85	5						
Gisting - Bottelen - Proeven								
Gisting	1	2	op de fles	SG voorgisting		1068	11-jul-17	
	8	14		5	Sg na gisting 1	1028	19-jul-17	
					Sg na gisting 2	1010	2-aug-17	
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter			6 gram	
11 juli 2017	19 juli 2017	2 augustus 2017	6 september 2017	Aantal liter			26 gram	
		Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen			156 gram	
Aantal Liter in Fast Fermeter (start)	26							
Aantal Liter in Fast Fermeter (bij bottelen)	26							
Opmerkingen	Suiker bij koken toevoegen laatste 10 minuten							