

## Brouwerij de Welput

<b>Welput Bolleke De Koninck</b>		gebrouwen met Roland Mateijssen			zaterdag 28 oktober 2017	
Aantal liter gewenst	25	liters				
vermenigvuldingsfactor t.o.v. Standaard	2,5					
<b>Recept gewenst aantal liter bier</b>		25	liter	Berekening Maischwater Klarstein		
batch grootte:	25	liter	graan gewicht * 2,7 + 3,5			
kooktijd:	90	minuten	Berekening Spoelwater Klarstein			
alcohol percentage:	5,74	%	Aantal liters voor koken - Maischwater + ( Aantal kg graan * 0,8)			
Na gisting alcohol percentage:		6,15		Na brouwen / Gisten		
Gewenste begin SG:	1060		begin SG:	1053		
eind SG:	1020		Eind SG:	1010	tweede gisting	
EBC (kleur):	15	EBC				
EBU (bitterheid):	24	BU/1	Klarstein berekening			
Maischwater:	18,75	liter	20,41	Liters	Beslag dikte	3,6
Spoelwater:	15,00	liter	14,12	Liters	Gewenste beslagdikte	3,6
ingrediënt      hoeveelheid      in gram      %      waarde      merk						
Pilsnout	2275	g	40	3 EBC		
Viennamout	2500	g	44	8 EBC		
Caramunich	250	g	4	120 EBC		
Tarwemout	300	g	5	3 EBC		
Chocolademout	20	g	0	800 EBC		
Carapils	225	g	4	5 EBC		
Zuurmout	100	g	2	5 EBC		
Totaal	5670					
			kooktijd	% α		
Saaz	40	g	90	3,5	Bitterhop	
Saaz	40	g	10	3,5	Aromahop	
-	0	g	5	0		
-	0	g	5	0	0	
-	0	g	0	0	0	
-	0	g	0	0	0	
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken
-	nvt		90	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		5	0	0	-
-	nvt		5	0	0	-
-	nvt		0	0	0	-
-	nvt	g	0	0	0	-
Gist						
Safale S-04	2,50	zakjes				
Mangrove Jacks M47	2,50	zakjes				
	0,00	zakjes				
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5	
	54 °C	63 °C	73 °C	78 °C	0 °C	
	5	30	30	5	0	
totaal tijd Maisch schema		40	70	75	75	
Koken ( na het )						
Wort in ketel	26	Liter				
Sg in ketel	1053	Sg				
Koken Hop						
Totale kooktijd		90	minuten	Opmerkingen		
	Toevoegen na	0	-			
Saaz	0	minuten				
Saaz	80	minuten				
-	85	minuten				
-	85	minuten				
-	90	minuten				
-	90	minuten				
Koken met vervanger hop						
-	0		Opmerkingen			
-	80					
-	85					
-	85					
-	90					
-	90					
Gisting - Bottelen - Proeven						
Gisting	1	2	op de fles			
	7	14	4	Sg na gisting 1	1010	
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter	6	gram
28-okt-2017	4-nov-2017	18-nov-2017	16-dec-2017	Aantal liter	25	gram
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen	150	gram
temperatuur	18	18	18			
Opmerkingen						