

Brouwerij de Welput						
Liefmans Fruitesse / Lambick	Alleen gebrouwen		0			
Aantal liter gewenst	23	liters				
vermenigvuldigingsfactor t.o.v. Standaard	0,76666667					
Recept gewenst aantal liter bier	23	liter	Berekening Maischwater Klarstein			
batch grootte:	23	liter	graan gewicht * 2,7 + 3,5			
kooktijd:	90	minuten	Berekening Spoelwater Klarstein			
alcohol percentage:	7,9	%	Aantal liters voor koken - Maischwater + (Aantal kg graan * 0,8)			
Na gisting alcohol percentage:	6,26			Na brouwen / Gisten		
Gewenste begin SG:	1076			begin SG:	1060	
eind SG:	1018			Eind SG:	1014	
EBC (kleur):	17	EBC				
EBU (bitterheid):	21	BU/1	Klarstein berekening			
Maischwater:	25,83	liter	23,44	Liters	Beslag dikte	2,70
Spoelwater:	8,89	liter	15,50	Liters		
ingrediënt	hoeveelheid	in gram	%	waarde		
Pilsnout	6900	g	79	5 EBC		
Münchener	987	g	11	7 EBC		
Tarwemout	718	g	8	nvt		
Zuurmout	77	g	1	nvt		
nvt	0	g	0	nvt		
nvt	0	g	0	nvt		
-	0	g	0	nvt		
Totaal	8681					
			kooktijd	% α		
Saaz	27	g	90	3,6	Bitterhop	
Cascade	15	g	90	5,9	Aromahop	
nvt	0	g	0	0	Aromahop	
nvt	0	g	0	0	nvt	
nvt	0	g	0	0	nvt	
-	0	g	0	0	nvt	
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken
Saaz	25		90	3,6	3,8	33,16
Cascade	14		90	5,9	6,7	17,61
-	nvt		0	0	0	-
-	nvt		0	0	0	-
-	nvt		0	0	0	-
-	nvt	g	0	0	0	-
Gist						
Wyeast 3278 XL Belgian Lambic Blend						
Klapzak	1	zakjes				
0						
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5	
	62 °C	72 °C	78 °C	°C	0 °C	
	35	30	5	0	0	
totaal tijd Maisch schema		65	70	70	70	
Koken Hop	Minuten					
Totale kooktijd	90	minuten	Opmerkingen			
	Toevoegen na	0				
Saaz	0	minuten				
Cascade	0	minuten				
nvt	90	minuten				
nvt	90	minuten				
nvt	90	minuten				
-	90	minuten				
Koken met vervanger hop						
Saaz	0		Opmerkingen			
Cascade	0					
-	90					
-	90					
-	90					
-	90					
Koken						

Wort in ketel voor koken	35	Liter	Wort in ketel na koken	29	Liter	Verdamping liters per uur	Verdamping totaal
Sg in ketel	1050	Sg	Sg in ketel	1060	Sg	4,00	6,00
Gisting - Bottelen - Proeven							
Gisting	1	2	op de fles				
	8	52	4	Sg na gisting 1		1014	
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter		7	gram
23-sep-2017	1-okt-2017	22-nov-2017	20-dec-2017	Aantal liter		30	gram
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen		195	gram
						Totaal	
						Per liter	
						Per 33 cl	

Opmerkingen

Na eerste gisting 4,5 kg bevroren fruit in totaal uit aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen, ieder 20% **Markro, afbeelding** Was wat te zuur Bij bottelen stevia (deze suiker wordt niet omgezet in alcohol bij het nagisten) toegevoegd 4 gram per 1 liter / totaal 120 gram. proef ondervindelijke toegevoegd.



Stevija Stevia Kristal 350g

