

Brouwerij de Welput

Brouwerij de Welput							
Quadrupel Rochfort 10	Alleen gebrouwen			0			
Aantal liter gewenst	25 liters						
vermenigvuldingsfactor t.o.v. Standaard	0,625						
Recept gewenst aantal liter bier	25 liter			Berekening Maischwater Klarstein			
batch grootte:	25 liter			graan gewicht * 2,7 + 3,5			
kooktijd:	90 minuten			Berekening Spoelwater Klarstein			
alcohol percentage:	11,5%			Aantal liters voor koken - Maischwater + (Aantal kg graan * 0,8)			
Na gisting alcohol percentage:	9,75			Na brouwen / Gisten			
Gewenste begin SG:	1100			begin SG:		1080	
eind SG:	1012			Eind SG:		1008	
EBC (kleur):	25 EBC						
EBU (bitterheid):	22 BU/1			Klarstein berekening			
Maischwater:	27,50 liter		27,52		Liters		Beslag dikte 3,00
Spoelwater:	17,50 liter		11,82		Liters		Beslagdikte naar 3
ingrediënt	hoeveelheid	in gram	%	waarde	merk		
Pilsnout	7500	g	82	3 EBC			
Caramelmout	1188	g	13	250 EBC			
Chocolademout	25	g	0	800 EBC			
Rietsuiker	0	g	0	7 EBC			
Kandijsuiker bruine	0	g	0	7 EBC			
Zuurmout	100	g	1	5 EBC			
Tarwemout	358	g	4	3 EBC			
Totaal	9170						
			kooktijd	% α			
Hallertau	11	g	90	7,6	Bitterhop		
Golding	12	g	30	5,2	Aromahop		
Saaz	18	g	30	4,5	Aromahop		
Rietsuiker	500	g	10	0	nvt		
Kandijsuiker (bruine)	500	g	10	0	nvt		
-	0	g	0	0	nvt		
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken	
-	nvt		90	0	0	-	
-	nvt		30	0	0	-	
-	nvt		30	0	0	-	
-	nvt		10	0	0	-	
-	nvt		10	0	0	-	
-	nvt	g	0	0	0	-	
Gist							
Wyeast 1762 XL Klapzak	1	zakjes					
	0						
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5		
	56 °C	60 °C	63 °C	68 °C	78 °C		
	15	25	30	15	2		
totaal tijd Maisch schema		40	70	85	87		
Koken Hop	Minuten						
Totale kooktijd	90 minuten			Opmerkingen			
	Toevoegen na			0			
Hallertau	0 minuten						
Golding	60 minuten						
Saaz	60 minuten						
Rietsuiker	80 minuten						
Kandijsuiker (bruine)	80 minuten						
-	90 minuten						
Koken met vervanger hop							
-	0			Opmerkingen			
-	60						
-	60						
-	80						
-	90						
-	90						
Koken							
Wort in ketel voor koken	26	Liter	Wort in ketel na koken	21	Liter	Verdamping liters per uur	Verdamping totaal
Sg in ketel	1068	Sg	Sg in ketel	1080	Sg	3,33	€ 5,00
Gisting - Bottelen - Proeven							
Gisting	1	2	op de fles				
	7	7	4	Sg na gisting 1		1.010	
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter		6	gram
2-sep-2017	9-sep-2017	16-sep-2017	14-okt-2017	Aantal liter		25	gram
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen		150	gram
Opmerkingen							
Gist temperatuur start op 19 graden (2 dagen), volgende 2 dagen op 21 graden , volgende 4 dagen op 24 graden Lageren(4 weken) op 5 graden (na schoon maken fermenterbol)							