

Recept Moerkveld 23 mei 2015

Streven:

- 8,7 % alcohol
- kleur: 55 EBC (koper)
- bitterheid: 25 EBU (bitterig)
- begin sg: 1074, graden Plato: 18,5
- volume: 50 liter.

21 200 grk
13425 gr. pilsnout (3 ebc)
6480 gr. munchener mout (15 ebc)
1110 gr. caramout (120 ebc)
185 gr. special B (350 ebc)

88 grk

60 gr. Northern Brewer (10,4%) -> 90 min. tot

15.15 uur

19 gr. Hersbrucker (3,7%) -> 15 min.

555 gr. bio bloemenhoning-creme -> 15 min. om 15 uur

39 gr. korrelgist. (of 2 blokjes)

81 lit

48 lit. maischwater
33 lit. spoelwater

5L
5L

Maisschema:

53 graden: 10 min.

tot 10:25 uur

63 graden: 40 min.

tot 11:05 uur

73 graden: 35 min.

tot 11:40 uur

78 graden: 5 min.

tot 11:50 uur

begin Sg 1098

31 mei overgeheveld

27 juni gebotteld: eind Sg: 1036

theoretisch alcohol % $(1098 - 1036) \times 0,136 \times 104 = 8,83\%$

Brouw datum: 13-12-2014

Streven:

- 8,7 % alcohol
- kleur: 59 EBC (donker koper)
- bitterheid: 30 EBU (bitterig)
- begin sg: 1074, graden Plato: 18,5
- volume: 27 liter.

4050 gr. pilsnout (3 ebc)
3300 gr. munchener mout (15 ebc)
800 gr. caramout (120 ebc)
100 gr. special B (350 ebc)

39 gr. Northern Brewer (10,4 %) -> 90 min. ^{lot} 15:25
10 gr. Hersbrucker (3,7%) -> 15 min.
300 gr. bio bloemenhoning-creme -> 15 min.) om 15:10

21 gr. korrelgist. → is geworden: Freshbach-hefe (biokje 42 gr) okanje verpakking

24 lit. maischwater
16,5 lit. spoelwater 7 + 5 + 4,5

filteren
Spek lot 17:30 uur

Maisschema:

53 graden: 10 min. 10:55 - ~~11:05~~ 11:10
63 graden: 40 min. 11:50
73 graden: 35 min. 12:25
78 graden: 5 min. 12:30

→ 8 x 20 = 184 gr. suiker

ca. 23 Lit. verkregen

begin sg 1068 eind sg 1026

18-12-14 overgeheveld ↗

10-1-15 gebotteld

2-2-15 gelagerd in kelder

theoretisch alcohol % :

$$(1068 - 1026) \times 0.136 + 0.4 = 6.1 \%$$

plastic deksel
maatbekers

[Afdrukken](#)[Sluiten](#)

Bierrecept van de PeppurdPaters

14 juni 2014

Van: **Sigurd Schäfer** (sigurdschafer@gmail.com)

Verzonden: donderdag 12 juni 2014 21:20:46

Aan: pepijn van aubel (pepijn80@hotmail.com)

Hé Pep,

Allereerst, VERGEET ZATERDAG NIET JE GISTVAT MET WATERSLOT MEE TE NEMEN!!!

Hierbij de ingrediënten en kooktijden van ons Pater-brouwseltje.

Val Dieu 6% / 50 Liter

gebruikte giste blokje van 42 gr.
"Frischbach hefe"

- 12,195kg
- 10 kg pilsnout
 - 1,57 kg caramelmout 150
 - 625 gram tarwemout
 - 63 gram bitterhop 9,7% NB
 - 63 gram aromahop 3% Saaz
- 6,9 Lit
- 31 ltr maischwater
 - 38 ltr spoelwater

26 juni overk gedaan in "mandfles"
13 juli gebotteld

- 42 gr. inmaischen
- 53 gr. 20 min tot 10:30 uur
- 63 gr. 30 min tot 11:00 uur
- 72 gr. 20 min tot 11:20 uur
- 78 gr. 10 min tot 11:30 uur

- 90 min koken 12:30 uur → 14 uur
- Bitterhop na 15 minuten, Aromahop na 75 minuten.
↳ 12:45 uur ↳ 13:45 uur

Groetjes en tot zaterdag 8:30 uur

Sigurd

6 Lit → 9 → 12 → 17 → 20 → 26 → 31 → 34 → 38



Gerard en Mariska van der Werf | Rott 31 | 6294 NL Vijlen
Tel: 043 455 2273 | www.hoeverott.nl | info@hoeverott.nl

10-11-12 met Sigi

Trappist Dubbel, 40 liter

Ingrediënten:

10 kilo pilsnout
250 gr chocolademout
1.5 kilo Caramelmout
90 gr aromahop 5.5% → 50.5 gr van 9.8%
Maischwater 30 liter 35
Spoelwater 40 liter

44° inmaischen
50° - 30 minuten 10:37
66° - 70 minuten 11:50
78° - 10 minuten 12:10

90 minuten koken
Hop na 15 minuten toevoegen 15:00 uur

Refractometere tijdens de
Laatste meting: 7.5 à 8 %



Pauwel Kwak

Hier alvast het recept van het Kwak bier, thema voor de gildekampioenschap in de maand december 2005. Kwak is een moutig donkere tripel met een redelijke karamelsmaak. De bitterheid valt wel mee, maar het is zeker geen flauw biertje. Het alcohol percentage zit op 8%. Als gist gebruiken we het gistdepot uit een flesje Karmeliet, omdat de Kwak is gefilterd is en zoals we allemaal gezien en geproefd komen beide bieren uit de zelfde brouwerij (Bosteels). Het recept is voor 10 liter en heeft een bitterheid van 22 EBU.

zie v.d. onkrakste karmel mouten

veer. dook. ast kent gelding tugeget yroman Fugyle

- 1.1 kg Pils mout ~~2.75 kg~~
- 1.1 kg Munchener mout ~~2.75 kg~~
- 0.45 kg Witte kandij suiker ~~1.125 kg~~
- 0.20 kg Tarwebloem ~~0.5 kg~~
- 0.12 kg Cara aroma 300 ~~mout 0.3 kg~~
- 10 gram Challenger hop 6.25 % FWH 25 gr
- 6 gram Cascade hop 5 % 90 minuten 15 gr → 20 B gr van 3.7%
- 8 gram Cascade hop 5 % 30 minuten 20 gr → 27 gr " " / → om 13.45h
- 10 liter maischwater 25 Lit
- 7 liter spoelwater 17.5 Lit.

Maisschema :
15 min 60 °C
45 min 70 °C
1 min 78 °C

→ tot 10:00 h.
→ tot 10:45 h

vol % bij begin koken. 10%

↳ na koken 10.5%

Kooktijd 90 minuten tot 14.15h

Vergistings temperatuur 20/22 °C

Begin SG 1070 / eind SG 1013

De tarwebloem kan vermengt worden met de geschrote mout.

Succes

gist: safbrew S-33

hop:

sg bij bottelen (na suiker toevoeging): 1020
↳ 9-11-13

Recept Emperor

Van: **pepijn van aubel** (pepijn80@hotmail.com)

Verzonden: donderdag 20 februari 2014 8:00:36

Aan: sigurd schäfer (sigurdschafer@gmail.com)

Ik bel je vanavond eventjes over ons brouwen van zaterdag.....

Groetjesssss

Van: **Sigurd Schäfer** (sigurdschafer@gmail.com) Deze afzender staat in de contactpersonenlijst.

Verzonden: maandag 17 februari 2014 20:34:06

Aan: pepijn80@hotmail.com

2g maakt: 8 gk. suikok
pek literk + gebotteld
eind sg: 1024

Lijkt mij een mooi recept en ook fijn dat het op voorraad is.

$(1073 - 1024) \times 0,136 + 0,4 = 7,1\%$

1zakje gist is 11,5 gram en goed voor 10 liter dus ik haal maar 3 zakjes l.p.v. 2

Ik ga morgenavond naar de wijnboer.

Sigurd

na 3 weken in helder, op 15 maakt overgeheveld voor nagisting.

Van: **pepijn80@hotmail.com**

Verzonden: maandag 17 februari 2014 20:28:47

Aan: pepijn80@hotmail.com

terug gekoeld tot 14°C dan 15 min rusten en dan in gistvat

Olla Sigi,

totaal 32 lit geworden

Ik heb net van allerlei recepten bekeken en de voor ons benodigde ingrediënten teruggerekend naar een hoeveelheid van 40 liter. Komt ie:

- 8 kg ~~5,92~~ kg Palemout
- 2.8 kg ~~2~~ kg Munichmout
- 0.15 ~~0,1~~ kg Chocolademout

begin sg: 1073 (22 feb)

koken tot 13.45 uur

33 ~~25~~ liter maischwater, 14 liter spoelwater.

Maisch-schema:

- 53 graden -> 15 minuten tot 9:50 uur
- 63 graden -> 30 minuten tot 10:20 uur
- 73 graden -> 30 minuten tot 10:50 uur
- 78 graden -> 4 minuten tot 11:00 uur

~~Sig = Begin sg 1078~~

Hop, 90 minuten koken: ^{36.5} ~~27,36~~ gr Northern Brewer EN ^{36.5} ~~27,36~~ gr Hersbrucker
 Hop, de laatste 15 minuten meekoken: ^{23.5} ~~20,52~~ gr Hersbrucker

4,2%

(alle bovengenoemde ingrediënten zouden volgens de voorraadlijst van Ger aanwezig

moeten zijn op de club)

Gist: 2 zakjes ondergist W34/7

Begin SG: 1072, Eind SG: 1017
6,5 % alcohol, 30 EBC en 7 EBU

Nu maar hopen dat 't wat wordt.....

Greetz, Peppie.

p.s. volgens mij moeten we ons nog wel inschrijven voor de wedstrijd?

From: pepijn80@hotmail.com
To: sigurdschafer@gmail.com
Subject: FW: Imperator brouwen.....
Date: Thu, 13 Feb 2014 09:51:56 +0100

Heey Sigi,

Zie hierv het antwoord van Ger. Tis druk hier, dus ik heb 't nog niet bekeken.

Groetjes.....

From: gmj.cobben@ziggo.nl
To: pepijn80@hotmail.com
Subject: Re: Imperator brouwen.....
Date: Thu, 13 Feb 2014 09:31:24 +0100

Pepijn,

Ja, mijn bedoeling is om mee te doen. zoals je zelf hebt ervaren er is weinig te vinden van een recept. Dus heb ik op gevoel een recept gemaakt en hoop het beste! Ik zal mijn recept digitaliseren en doorsturen.

Ondergist heb ik W-34/70 gebruikt (verkrijgbaar in Brommelen) moet zeggen het ging prima.

In de bijlage vindt je een staatje met de voorraad van de club.

Het is kort dag dus doe je best.

Vr Gr Ger

From: pepijn van aubel
Sent: Wednesday, February 12, 2014 9:16 PM
To: gmj.cobben@ziggo.nl ; info@hoeverott.nl
Cc: sigurd schafer
Subject: Imperator brouwen.....

Hallo Ger & Gerard,