

---

---

## ELC Receptrapport Amber Wheat

---

---

### Basis

---

Kenmerk : brouwdag 8 oktober 2016  
Brouwdatum : 8-10-2016  
Biertype : Weizen (Dunkel (D))  
Aantal liters : 25  
Gewenst begin SG : 1056 (6,1 Vol% alc.)  
Brouwzaalrendement : 75.0%

### Algemeen

---

Totaal brouwwater : 37,20 liter  
Maischdikte : 3,13 l/kg  
Maischwater : 20,00 liter  
Spoelwater : 17,20 liter  
Kooktijd : 75 minuten  
Berekende kleur : 17 EBC (Randy Mosher)  
Berekende bitterheid : 16 EBU (Glenn Tinseth)

### Mout storting

---

Pilsmout 3 EBC	16,0 %	1023 gr	3 EBC
Pale alemout	8,0 %	512 gr	6 EBC
Carahell	23,0 %	1471 gr	20 EBC
Tarwemout	53,0 %	3390 gr	3 EBC

### Massa hop

---

Saaz (CZ) 3,2 %	45 gr	75 Min.	16 EBU
-----------------	-------	---------	--------

### Kruiden

---

Sinaasappelschillen	10 gr	10 Min.
---------------------	-------	---------

### Gist

---

Gistsoort : Korrelgist Safale S-04

### Maisschema

---

Stap 1:	46°C	1 Min.
Stap 2:	44°C	10 Min.
Stap 3:	52°C	15 Min.
Stap 4:	62°C	25 Min.
Stap 5:	72°C	25 Min.
Stap 6:	78°C	5 Min.