
ELC Receptrapport Bavaria Bokbier

Basis

Naam recept : Bavaria bok
Kenmerk : ELC bokbier brouwdag 2017
Brouwdatum : 18-2-2017
Biertype : Bo(c)kbier
Aantal liters : 25
Gewenst begin SG : 1068 (7,4 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 80.0%

Algemeen

Totaal brouwwater : 37,66 liter
Maischdikte : 2,79 l/kg
Maischwater : 20,00 liter
Spoelwater : 17,66 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 52 EBC(Randy Mosher)
Berekende bitterheid : 22 EBU(Glenn Tinseth)

Mout storting

Munchenermout 15 EBC	70,0 %	5071 gr	16 EBC
Viennamout	14,0 %	1014 gr	6 EBC
Caramünch type 2	10,0 %	724 gr	110 EBC
Chocolademout	2,5 %	181 gr	900 EBC
Special B	2,5 %	181 gr	391 EBC

Massa hop

Hallertauer Mittelfrüh 2,5 %	80 gr	90 Min.	19 EBU
Hallertau Hersbrücker 2,3 %	20 gr	15 Min.	2 EBU

Gist

Gistsoort : Safbrew S-33, 2 zakjes

Maisschema

Stap 1	: 45°C	15 Min.
Stap 2	: 52°C	20 Min.
Stap 3	: 67°C	45 Min.
Stap 4	: 72°C	10 Min.
Stap 5	: 78°C	5 Min.