
ELC Receptrapport Bockbier

Basis

Naam recept : ELC Bockbier
Kenmerk : ELC bokbier brouwdag 2017
Brouwdatum : 18-2-2017
Biertype : Bo(c)kbier
Aantal liters : 25
Gewenst begin SG : 1060 (6,5 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 80.0%

Algemeen

Totaal brouwwater : 36,69 liter
Maischdikte : 3,09 l/kg
Maischwater : 20,00 liter
Spoelwater : 16,69 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 54 EBC(Randy Mosher)
Berekende bitterheid : 26 EBU(Glenn Tinseth)

Mout storting

Munchenermout 15 EBC	60,0 %	3881 gr	16 EBC
Pale alemout	25,0 %	1617 gr	6 EBC
Chocolademout	5,0 %	323 gr	900 EBC
Crystal malt	5,0 %	323 gr	130 EBC
Carared (W)	5,0 %	323 gr	40 EBC

Massa hop

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

Gist

Gistsoort : Arsegran TOP GIST, 2 zakjes

Maisschema

Stap 1 : 67°C 60 Min.
Stap 2 : 78°C 1 Min.

Opmerking: Storten in 70°C en evt. koud water toevoegen om op 67°C uit te komen.