
ELC Receptrapport Dubbelbox Alex Vrinzen

Basis

Naam recept : ELC dubbelbok
Kenmerk : Alex Vrinzen
Brouwdatum : 18-2-2017
Biertype : Dubbelbo(c)k
Aantal liters : 25
Gewenst begin SG : 1082 (8,8 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 75.0%

Algemeen

Totaal brouwwater : 41,42 liter
Maischdikte : 3,27 l/kg
Maischwater : 30,00 liter
Spoelwater : 11,42 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 57 EBC(Randy Mosher)
Berekende bitterheid : 23 EBU(Mark Garetz)

Mout storting

Munchenermout 15 EBC	58,0 %	5318 gr	16 EBC
Pilsnout 3 EBC	20,0 %	1834 gr	3 EBC
Ambermout 50 EBC	10,0 %	917 gr	49 EBC
Caramünch type 2	9,1 %	834 gr	110 EBC
Chocolademout (ontbitterd)	2,9 %	269 gr	800 EBC

Opmerkingen : Ambermout = Dingemans Aromatic MDT/Amber MDT

Massa hop

Hallertauer Tradition 6,4 %	40 gr	90 Min.	20 EBU
Hallertauer Tradition 6,4 %	7 gr	30 Min.	2 EBU

Gist

Gistsoort : Danstar Nottingham, 2 zakjes

Maisschema

Stap 1	: 68°C	60 Min.
Stap 2	: 78°C	1 Min.

Opmerkingen : Na koken en koelen batch opsplitsen in twee gelijke delen en het liefst ook twee gelijke gistvaten.
1x "normaal"vergisten
1x met maerdeua water (concentraat)