
ELC Receptrapport Dubbelbok

Basis

Naam recept : ELC Dubbelbok
Kenmerk : ELC bokbier brouwdag 2017
Brouwdatum : 18-2-2017
Biertype : Dubbelbo(c)k
Aantal liters : 25
Gewenst begin SG : 1080 (8,6 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 80.0%

Algemeen

Totaal brouwwater : 38,53 liter
Maischdikte : 2,37 l/kg
Maischwater : 20,00 liter
Spoelwater : 18,53 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 55 EBC(Randy Mosher)
Berekende bitterheid : 29 EBU(Glenn Tinseth)

Mout storting

Munchenermout 15 EBC	85,0 %	7177 gr	16 EBC
Caramünch type 2	10,0 %	844 gr	110 EBC
Fawcett Crystal 120-140 EBC	2,0 %	169 gr	130 EBC
Chocolademout (ontbitterd)	3,0 %	253 gr	800 EBC

Massa hop

Northern Brewer (D)10,4 %	25 gr	90 Min.	24 EBU
Saaz (CZ) 3,4 %	25 gr	15 Min.	4 EBU

Gist

Gistsoort : Safale S-04, 2 zakjes

Maisschema

Stap 1	: 66°C	60 Min.
Stap 2	: 78°C	1 Min.