

---

---

## ELC Receptrapport English Ale

---

---

### Basis

---

Kenmerk : brouwdag 8 oktober 2016  
Brouwdatum : 8-10-2016  
Biertype : Bitter (Ordinary & Best)  
Aantal liters : 25  
Gewenst begin SG : 1044 (4,4 Vol% alc.)  
Brouwzaalrendement : 75.0%

### Algemeen

---

Totaal brouwwater : 36,23 liter  
Maischdikte : 3,85 l/kg  
Maischwater : 20,00 liter  
Spoelwater : 16,23 liter  
Kooktijd : 75 minuten  
Berekende kleur : 20 EBC (Randy Mosher)  
Berekende bitterheid : 48 EBU (Glenn Tinseth)

### Mout storting

---

Pale alemout	75,0 %	3899 gr	6 EBC
Carahell	20,0 %	1040 gr	20 EBC
Crystal malt	5,0 %	260 gr	130 EBC

### Massa hop

---

Fuggle 5,6 %	20 gr	FWH	11 EBU
Cluster 6,4 %	20 gr	FWH	13 EBU
Fuggle 5,6 %	20 gr	75 Min.	12 EBU
Cluster 6,4 %	20 gr	20 Min.	8 EBU

Opmerkingen : FWH = na spoelen en wort naar kookketel, eerst hop in ketel (First Wort Hopping)

### Gist

---

Gistsoort : Korrelgist Safale S-04

### Maisschema

---

Storten : 75°C (Temp. Daalt dan naar 72°C)  
Stap 1 : 72°C 120 Min.  
Stap 2 : 78°C 5 Min.

Opmerkingen : Maishmethode heet "Dalende infusie" → Dus bij hoge temperatuur Storten en vervolgens heel lang maischen en temperatuur laten dalen. Niet bijwarmen tussendoor maar wel zetmeelproef doen!