

---

**ELC SJOEFF (20 liter)**

---

*Entre Les  
Collines*

**Basis**

---

Naam recept : ELC Sjoeff  
Kenmerk : La Chouffe Clone  
Brouwdatum : \_\_\_\_ - \_\_\_\_ - \_\_\_\_  
Biertype : Tripel  
Aantal liters : 20  
Gewenst begin SG : 1070 (7.7 Vol% alc.)  
Brouwzaalrendement : 75.0%

**Algemeen**

---

Totaal brouwwater : 28.83 liter  
Maischdikte : 3.45 l/kg  
Maischwater : 18.00 liter  
Spoelwater : 10.83 liter  
Kooktijd : 75 minuten  
Berekende kleur : 10 EBC(Brouwvisie)  
Berekende bitterheid : 20 EBU(Glenn Tinseth)

**Mout storting**

---

Pilsmout 3 EBC	90.0 %	5211 gr	3 EBC
Kandijsuiker (bruin)	10.0 %	579 gr	10 EBC

**Massa hop**

---

Styrian Golding	6.0 %	12 gr	75 Min.	9 EBU
Cascade	7.0 %	12 gr	75 Min.	10 EBU
Saaz (CZ)	3.4 %	12 gr	10 Min.	2 EBU

**Kruiden**

---

Koriander 10 gr 10 Min.  
Korianderkorrels kneuzen in de vijzel en vervolgens samen met de suiker laatste 10 minuten mee laten koken.

**Gist**

---

Gistsoort : Korrelgist Safbrew T-58  
Indien meer tijd kan ook de echte La Chouffe gist gebruikt worden van Wyeast, nummer 3522 (Belgian Ardennes)

**Maisschema naam: ELC La Chouffe Clone**

---

Stap 1:	60°C	35 Min.
Stap 2:	70°C	30 Min.
Stap 3:	75°C	5 Min.
Stap 4:	78°C	1 Min.

Als alternatief zou ook in 68 graden gestort kunnen worden. Vervolgens daalt temp tot 66 graden en dit een uur aanhouden. Tenslotte uitmaischen op 78 graden. (dus doorstoken tot 78 graden, dan vuur uit en starten met spoelen)