

---

---

**ELC Receptrapport Vitus Weizenbock**

---

---

**Basis**

Naam recept : ELC Vitus Weizenbock  
Kenmerk : ELC bokbierbrouwdag 2017  
Brouwdatum : 18-2-2017  
Biertype : Weizendoppelbock/Weizenbock  
Aantal liters : 25  
Gewenst begin SG : 1074 (8,1 Vol% alc.)  
Brouwzaalrendement : 80.0%

**Algemeen**

Totaal brouwwater : 37,30 liter  
Maischdikte : 2,80 l/kg  
Maischwater : 20,00 liter  
Spoelwater : 17,30 liter  
Kooktijd : 90 minuten  
Berekende kleur : 28 EBC(Randy Mosher)  
Berekende bitterheid : 13 EBU(Glenn Tinseth)

**Mout storting**

Tarwemout	43,0 %	3236 gr	3 EBC
Pilsmout 3 EBC	43,0 %	3236 gr	3 EBC
Ambermout 50 EBC	6,0 %	452 gr	49 EBC
Special B	2,0 %	151 gr	391 EBC
Chocolademout (ontbitterd)	1,0 %	75 gr	800 EBC
Kristalsuiker	5,0 %	376 gr	0 EBC

*Opmerkingen : Ambermout = Dingemans Aromatic MDT/Amber MDT*

**Massa hop**

Hallertauer Perle 3,5 %	30 gr	90 Min.	10 EBU
Tettnanger (D) 2,9 %	20 gr	15 Min.	3 EBU

**Kruiden**

Kruidnagel 4 stuks 15 Min. Mee laten koken

**Gist**

Gistsoort : White Labs WLP300 Hefeweizen Ale yeast

**Maisschema**

Stap 1	: 52°C	10 Min.
Stap 2	: 63°C	20 Min.
Stap 3	: 73°C	40 Min.
Stap 4	: 78°C	1 Min.

*Opmerkingen : Storten in 52 graden en dan direct doorverwarmen naar 63 graden*