

---

---

## ELC Receptrapport Winterbier

---

---

### Basis

---

Kenmerk : brouwdag 8 oktober 2016  
Brouwdatum : 8-10-2016  
Biertype : Quadrupel  
Aantal liters : 25  
Gewenst begin SG : 1080 (8,6 Vol% alc.)  
Brouwzaalrendement : 75.0%

### Algemeen

---

Totaal brouwwater : 41,27 liter  
Maischdikte : 2,21 l/kg  
Maischwater : 20,00 liter  
Spoelwater : 21,27 liter  
Kooktijd : 90 minuten  
Berekende kleur : 72 EBC (Randy Mosher)  
Berekende bitterheid : 40 EBU (Glenn Tinseth)

### Mout starting

---

Pilsmout 3 EBC	35,0 %	3170 gr	3 EBC
Munchenermout 15 EBC	30,0 %	2717 gr	16 EBC
Crystal malt	15,0 %	1359 gr	130 EBC
Tarwemout	15,0 %	1359 gr	3 EBC
Chocolademout (ontbitterd)	5,0 %	453 gr	800 EBC

### Massa hop

---

Northern Brewer 8,0 %	50 gr	90 Min.	35 EBU
Saaz (CZ) 3,2 %	30 gr	10 Min.	3 EBU

### Kruiden

---

Kardemomzaad	3 gr	10 Min.
Koriander	3 gr	10 Min.

Opm. : Kardemon = 10 kleine pitjes uit 1 peul. En Koriander is enigzins geplet en afgewogen 3 gram.

### Gist

---

Gistsoort : 2 zakjes Korrelgist Safbrew T-58

### Maisschema

---

Stap 1:	65°C	1 Min.
Stap 2:	60°C	10 Min.
Stap 3:	63°C	15 Min.
Stap 4:	70°C	10 Min.
Stap 5:	73°C	15 Min.
Stap 6:	78°C	5 Min.