**BrouwVisie ELC-Receptrapport Harold & Ron**

Naam recept : Black Russian Kenmerk : Harold en Ron

Brouwdatum : 17-2-2018 Biertype : Stout (Imperial Russian)

Aantal liters : 25 Gewenst begin SG : 1092 (9,6 Vol% alc.)

Brouwzaalrendement : 73.4%
Berekende kleur : 104 EBC(Brouwvisie)
Berekende bitterheid : 55 EBU(Glenn Tinseth)

**Algemeen----------------------------------------------------------------------------------------------------**

Totaal brouwwater : 40,07 liter

Maischdikte : 2,23 l/kg

Maischwater : 22,07 liter

Spoelwater : 18,03 liter

Kooktijd : 90 minuten

**Mout storting-----------------------------------------------------------------------------------------------**

Pilsmout 3 EBC 61,1 % 6300 gr 3 EBC

Munchenermout 15 EBC 16,0 % 1648 gr 16 EBC

Kandijsuiker (bruin) 4,3 % 439 gr 10 EBC

Caramunich 8,4 % 866 gr 123 EBC

Havervlokken 9,0 % 925 gr 4 EBC

Zwartemout 0,7 % 70 gr 1400 EBC

Chocolademout 0,7 % 70 gr 900 EBC

**Massa hop---------------------------------------------------------------------------------------------------**

Cascade 8,0 % 11 gr 30 Min. 5 EBU

Cascade 8,0 % 10 gr 15 Min. 3 EBU

Hallertauer Perle 9,0 % 33 gr 90 Min. 26 EBU

Cascade 7,0 % 34 gr 60 Min. 19 EBU

**Gist------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

Gistsoort : Safale US-05 (temperatuur: zie verpakking)

**Maisschema: Algemeen Maischschema (stijgende infusie) -------------------------------------**

Stap 1: 40°C 20 Min. 2,2 l/kg

Stap 2: 63°C 20 Min. 2,2 l/kg

Stap 3: 66°C 60 Min. 2,2 l/kg

Stap 4: 78°C 1 Min. 2,2 l/kg

**Kruiden: ----------------------------------------------------------------------------------------------------**Na hoofdvergisting opsplitsen in 2 batches; bij 1 batch 67 gram circa 2 weken in Tawny Port gemarineerde Amerikaanse eikensnippers toevoegen.