

Brouwerij de Welput

Brouwerij de Welput						
Mei-bock	gebrouwen met	Max Strijbos	zaterdag 17 februari 2018			
Aantal liter gewenst	25	liters				
vermenigvuldingsfactor t.o.v. Standaard	1		van:	Basis van modern homebrew recipes Maibock		
			klasse:	C		
			stijl:	Meibock		
Recept gewenst aantal liter bier	25	liter	Berekening Maischwater Klarstein			
batch grootte:	25	liter	graan gewicht * Beslag dikte + 3,5			
kooktijd:	90	minuten	Berekening Spoelwater Klarstein			
alcohol percentage:	7,236	%	Aantal liters voor koken - Maischwater + (Aantal kg graan * 0,8)			
Na gisting alcohol percentage:	6,94		Na brouwen / Gisten			
Gewenste begin SG:	1065		begin SG:			
eind SG:	1014		Eind SG:			
EBC (kleur):	28	EBC				
EBU (bitterheid):	29	BU/1	Klarstein berekening			
Maischwater:	22,00	liter	22,20	Liters	Beslag dikte	3,0
Spoelwater:	8,00	liter	13,72	Liters	Gewenste beslagdikte	3
Ingrediënt	hoeveelheid	in gram	%	waarde	merk	
Pilsnout	4000	g	54	3		
Viennamout	1800	g	24	10		
Munichmout	900	g	12	12		
Dingemans Aromatic MD™/Amber	450	g	6	50		
Tarwemout	250	g	3	3		
	0	g	0	0		
	0	g	0	0		
Totaal	7400					
			kooktijd	% α		
Tettnang	14	g	90	4,5	Bitterhop	
Magnum	14	g	60	14,4	Bitterhop	
Tettnang	14	g	5	4,5		
Tettnang	14	g	0	4,5	Aromahop	
-	0	g	0	0		0
-	0	g	0	0		0
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken
-	nvt		90	0		0-
-	nvt		60	0		0-
-	nvt		5	0		0-
-	nvt		0	0		0-
-	nvt		0	0		0-
-	nvt	g	0	0		0-
Gist						
Fermentis Saflager W-34/70 (voorkeur)	2,00	zakjes				
Fermentis SafAle T-59	1,50	zakjes				
	0,00	zakjes				
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5	
	55	63 °C	72 °C	78 °C	0 °C	
	5	30	30	5	0	
totaal tijd Maisch schema		40	70	75	75	
Koken (na het)						
Wort in ketel	25	Liter				
Sg in ketel		Sg				
Koken Hop	Minuten					
Totale kooktijd	90	minuten	Opmerkingen			
	Toevoegen na	0				
Tettnang	0	minuten				
Magnum	30	minuten				
Tettnang	85	minuten				
Tettnang	90	minuten				
-	90	minuten				
-	90	minuten				
Koken met vervanger hop						
-	0		Opmerkingen			
-	30					
-	85					
-	90					
-	90					
-	90					
Gisting - Bottelen - Proeven						
Gisting	1	2	op de fles	Sg na gisting 1		
	7	14		Sg na gisting 2		
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter		6 gram
	17-feb-2018	24-feb-2018	10-mrt-2018	14-apr-2018	Aantal liter	25 gram
temperatuur	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen		150 gram
	18	18	18			
Opmerkingen						
Vergisten bij 12-15 graden						