

Brouwerij de Welput						
De Welput Blauwe Put 10	0			zaterdag 26 mei 2018		
Aantal liter gewenst	25	liters				
vermenigvuldingsfactor t.o.v. Standaard	1		van:	0		
			klasse:	0		
			stijl:	0		
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:	11,152	%	Aantal liters voor koken - Maischwater + (Aantal kg graan * 0,8)			
Na gisting alcohol percentage:	10,23			Na brouwen / Gisten		
Gewenste begin SG:	1092			begin SG:	1078	
eind SG:	1010			Eind SG:	1005	tweede gisting
EBC (kleur):	12	EBC				
EBU (bitterheid):	29	BU/1	Klarstein berekening			
Maischwater:	18,00	liter	26,22	Liters	Beslag dikte	3,4
Spoelwater:	18,00	liter	12,00	Liters	Gewenste beslagdikte	3,1
Ingrediënt	hoeveelheid	in gram	%	waarde	EBC	
Pilsnout	4000	g	52	3	EBC	
Pale mout	1100	g	14	7	EBC	
Munich mout	1000	g	13	12	EBC	
Tarwemout	250	g	3	3	EBC	
Biscuitmout	250	g	3	40	EBC	
Special B mout	410	g	5	300	EBC	
Chocolate mout	50	g	1	800	EBC	
Gerstevlokken	500	g	7	4	EBC	
Zuurmout	90	0	1	6	EBC	
Totaal	7650					
			kooktijd	% α		
Magnum	20	g	75	14,3	Bitterhop	
Hallentauer Mittelfruh	30	g	10	6,7	Aromahop	
Styrian Goldings	30	g	10	3		
Sinasappleschillen	10	g	10	0	0	
Candy suiker	1000	g	10	10	0	
-	0	g	0	0	0	
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken
-	nvt		75	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt	g	0	0	0	-
Gist						
M41 mangrove Jacks Strong Dark Ale	2,00	zakjes				
0	0,00	zakjes				
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5	
	50 °C	63 °C	74 °C	78 °C	0 °C	
	10	45	30	5	0	
totaal tijd Maisch schema		55	85	90	90	
Koken (na het)						
Wort in ketel	32	Liter				
Sg in ketel		Sg				
Koken Hop	Minuten					
Totale kooktijd	90	minuten	Opmerkingen			
	Toevoegen na	0				
Magnum	15	minuten				
Hallentauer Mittelfruh	80	minuten				
Styrian Goldings	80	minuten				
Sinasappleschillen	80	minuten				
Candy suiker	80	minuten				
Koken met vervanger hop						
-	15		Opmerkingen			
-	80					
-	80					
-	80					
-	80					
Gisting - Bottelen - Proeven						
Gisting	1	2	op de fles	Sg na gisting 1		1005
	7	14		Sg na gisting 2		1005
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter		6 gram
26-mei-2018	2-jun-2018	16-jun-2018	21-jul-2018	Aantal liter		25 gram
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen		150 gram
temperatuur	19,5 °C	19,5 °C	19,5 °C			
sg in ketel 1061 / in gistvat 1078		1005				
Opmerkingen						