

ENTRE-LES-COLLINES BIERRECEPT-FORMULIER



Naam recept:		
Brouwer(s):	1.	
	2.	
Brouwdatum:		

Biertype:			
Kenmerk:			
Kleur:		EBC	
Bitterheid:		IBU	
Beogd begin-sg:		alcohol:	%
Beogde opbrengst:		liter	

INGREDIËNTEN:

Mout en suikers:	kleur:	hoeveelheid:	stort-%:	afwijkingen/opmerkingen:
	ebc	gram	%	
	ebc	gram	%	
	ebc	gram	%	
	ebc	gram	%	
	ebc	gram	%	
	ebc	gram	%	
	ebc	gram	%	
totaal stort			100 %	

HOP EN KRUIDEN:	ibu:	alfa-%:	hoeveelheid:	kooktijd:	afwijkingen/opmerkingen:
		%	gram	min.	
		%	gram	min.	
		%	gram	min.	
		%	gram	min.	
		%	gram	min.	
		%	gram	min.	

GIST:	vorm (korrel/vloeibaar):	hoeveelheid:	kenmerk:	evt. gistervanger/opmerkingen:
		gram		

WATER:	temp.:	beslagdikte:	afwijkingen/opmerkingen:
maischwater:	liter °C	l/kg	
spolwater:	liter °C		
	aangezuurd:	ja / nee	melkzuur: per liter ph-waarde:

MAISCH- EN BROUWSCHEMA:	Kooktijd wort:	minuten			
stappen:	temp:	rusttijd:	starttijd:	eindtijd:	afwijkingen:
1. storten	°C	min.	: uur	: uur	
2. beta-amylase	°C	min.	: uur	: uur	
3.	°C	min.	: uur	: uur	
4. alfa-amylase	°C	min.	: uur	: uur	
5. uitmaischen	°C	min.	: uur	: uur	

filteren/spoelen/koken/koelen	start:	eind:	hoeveelheid:	sg-metingen:
filteren	: uur	: uur	liter	: retour naar maischketel
spoelen	: uur	: uur	liter	temp.: 80 °C gebruikt spoelwater: liter
wort aan de kook	: uur	: uur	liter	: warme meting in kookketel

1ste hopgift	: uur	afwijkingen:
2de hopgift	: uur	
3de hopgift	: uur	
1ste kruidengift	: uur	soort kruid: vorm: gram
2de kruidengift	: uur	soort Kruid: vorm: gram

einde koken:	: uur	ingekookt: liter = %	sg kookketel (warm):
koelen, rust, naar gistvat:	: uur	: uur liter = temp.: °C	sg gistvat = begin-sg:

VERGISTING EN NAZORG	datum:	temp. hoofdvergisting:	temp. nagisting:	sg (met dompelaar):
hevelen naar mandfles	..-.-.	in gistvat: °C	in mandfles: °C	bij overhevelen: °C
reuk- en smaakbeleving			eind-sg:	alcohol + 0,4 = %
bottelen	..-.-.	bottelsuiker: gr/l	netto-opbrengst: liter	flesjes
resultaat na lagering:	helderheid/belletjes:	aroma:	schuim:	smaak:
SERVEERDATUM:	..-.-.			