

ENTRE-LES-COLLINES BIERRECEPT-FORMULIER



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

Biertype:	blond	
Kenmerk:		

Kleur:	7	EBC
Bitterheid:	20	IBU

Beoogd begin-sg:	1060	alcohol:	6,1	%
Beoogde opbrengst:	let op: 10	liter		

INGREDIËNTEN:

Mout en suikers:	kleur:	hoeveelheid:	stort-%:
PILSMOUT	3 ebc	1894 gram	70 %
RIJSTVLOKKEN	1 ebc	812 gram	30 %
	ebc	gram	%
	ebc	gram	%
	ebc	gram	%
	ebc	gram	%
	ebc	gram	%
totaal stort:		gram	100 %

afwijkingen/opmerkingen:
mee maischen
Tijdens de thema-avond van 20-09-19 is
dit bier als "geslaagd/lekker" geproefd.
Het kan vlgns recept worden gebrouwen,
maar ook als "basisbier" worden gebruikt
(bv. toevoegen caramout of i.d. en dit in
minderen van de pilsmost brengen)

HOP EN KRUIDEN:	ibu:	alfa-%:	hoeveelheid:	kooktijd:
TETTANGER	16	2,7 %	20 gram	60 min.
SAAZ	5	2,3 %	15 gram	15 min.
		%	gram	min.
KORIANDER		%	4 gram	4 min.
SINAASAPPEL (ZOET)		%	12 gram	12 min.
		%	gram	min.

afwijkingen/opmerkingen:
tip: gebruik hopzakje of hopspindel

GIST:	vorm (korrel/vloeibaar):	hoeveelheid:	kenmerk:	evt. gistvervanger/opmerkingen:
Lallemand-Nottingham	korrel	11,5 gram	bovigist	1 zakje vergisten op 20 gr C constant

WATER:	temp.:	beslagdikte:	afwijkingen/opmerkingen:
maischwater: 8,5 liter	°C	3,14 l/kg	
spoelwater: 10 liter	80 °C		spoelwater geschat; let op laatste spoel-sg: >1020
aangezuurd:	nee	melkzuur:	per liter - ph-waarde:

MAISCH- EN BROUWSCHEMA:

Kooktijd wort: 60 á 75 minuten

stappen:	temp:	rusttijd:	starttijd:	eindtijd:
1. storten	52 °C	10 min.	: : uur	: : uur
2. beta-amylase	63 °C	60 min.	: : uur	: : uur
3.	°C	min.	: : uur	: : uur
4. alfa-amylase	71 °C	15 min.	: : uur	: : uur
5. uitmaischen	78 °C	5 min.	: : uur	: : uur

afwijkingen:
resultaat jodiumproef:

filteren/spoelen/koken/koelen	start:	eind:	hoeveelheid:
filteren	: : uur	: : uur	liter
spoelen	: : uur	: : uur	liter
wort aan de kook	: : uur	: : uur	liter

sg-metingen:
: retour naar maischketel
temp.: 80 °C gebruikt spoelwater: liter
: warme meting in kookketel

1ste hoggift	2de hoggift	3de hoggift	1ste kruidengift	2de kruidengift	einde koken:	koelen, rust, naar gistvat:
: : uur	: : uur	: : uur	: : uur	: : uur	: : uur	: : uur

afwijkingen:
soort kruid: korianderzaad vorm: poeder 4 gram
soort Kruid: sinaasappelschil - zoet vorm: gedroogd 12 gram
ingekookt: liter = %
temp.: °C
sg kookketel (warm):
sg gistvat = begin-sg:

VERGISTING EN NAZORG

hevelen naar mandfles	datum:	temp. hoofdvergisting: in gistvat: °C
reuk- en smaakbeleving		
bottelen	bottelsuiker: gr/l
resultaat na lagering:	helderheid/belletjes:	aroma:
SERVEERDATUM:		

temp. nagisting: °C	sg (met dompelaar):
in mandfles: °C	bij overhevelen: °C
eind-sg:	alcohol + 0,4 = %
netto-opbrengst: liter	flesjes
schuim:	smaak: