

## Brouwerij de Welput

Brouwerij de Welput							
<b>De Welput Winterbier Brand</b>	0			vrijdag 28 december 2018			
Aantal liter gewenst	25	liters					
vermenigvuldigingsfactor t.o.v. Standaard	1		van:	0			
			klasse: D	0			
			stijl:	0			
<b>Recept gewenst aantal liter bier</b>	25	liter	<b>Berekening Maischwater Klarstein</b>				
batch grootte:	25	liter	<b>graan gewicht * Beslag dikte + 3,5</b>				
kooktijd:	80	minuten	<b>Berekening Spoelwater Klarstein</b>				
alcohol percentage:	8	%	<b>Aantal liters voor koken - Maischwater + ( Aantal kg graan * 0,8)</b>				
<b>Na gisting alcohol percentage:</b>	<b>5,88</b>			Na brouwen / Gisten			
Gewenste begin SG:	1065			begin SG:	1065		
eind SG:	1020			Eind SG:	1024	tweede gisting	
EBC (kleur):	73	EBC					
EBU (bitterheid):	19	BU/1	<b>Klarstein berekening</b>				
Maischwater:	24,00	liter	26,52	Liters	Beslag dikte	3,6	
Spoelwater:	14,00	liter	9,30	Liters	Gewenste beslagdikte	3,3	
<b>Ingrediënt</b>	<b>hoeveelheid</b>	<b>in gram</b>	<b>%</b>	<b>waarde</b>	<b>EBC</b>		
Munchener	2800	g	38	15	EBC		
Pils	2000	g	27	15	EBC		
Special B	700	g	10	350	EBC		
Melanoïdemout	800	g	11	70	EBC		
Biscuitmout	270	g	4	50	EBC		
Chocolademout	30	g	0	800	EBC		
Zwartemout	80	g	1	1200	EBC		
Zuurmout	100	g	1	5	EBC		
Ambermout	500	g	7	70	EBC		
kandij suiker bruin				425	EBC		
Totaal	7280						
<b>Klam Schroten</b>							
10 ml per kg	73	ml					
			<b>kooktijd</b>	<b>% α</b>			
Northern brewer	21	g	70	8,4	Bitterhop		
Northern brewer	13	g	10	8,4	Aromahop		
Basterdsuiker bruin	400	g	10	0	Aromahop		
Kaneel poeder	8	g	10	0	kruid		
Koriander gekneust	10	g	10	10	kruid		
Sinasschillen zoet	10	g	10	10	kruid		
<b>Alternatieve / vervanger Hop</b>				0	vervanger % α	omreken	
-	nvt		70	0	0	-	
-	nvt		10	0	0	-	
-	nvt		10	0	0	-	
-	nvt		10	0	0	-	
-	nvt		10	0	0	-	
Sinasschillen zoet	nvt	g	10	0	0	-	
<b>Gist</b>							
<b>SafeAle T-58</b>	2,00	zakjes					
	0	0,00	zakjes				
	<b>stap 1</b>	<b>stap 2</b>	<b>stap 3</b>	<b>stap 4</b>	<b>stap 5</b>		
	55 °C	63 °C	73 °C	78 °C	0 °C		
	15	20	45	5	0		
totaal tijd Maisch schema		35	80	85	85		
<b>Koken ( na het )</b>							
Wort in ketel	33	Liter					
Sg in ketel	1040	Sg					
<b>Koken Hop</b>	<b>Minuten</b>						
Totale kooktijd	80	minuten	<b>Opmerkingen</b>				
	Toevoegen na	0					
Northern brewer	10	minuten					
Northern brewer	70	minuten					
Basterdsuiker bruin	70	minuten					
Kaneel poeder	70	minuten					
Koriander gekneust	70	minuten					
<b>Koken met vervanger hop</b>							
-	10		<b>Opmerkingen</b>				
-	70						
-	70						
-	70						
-	70						
<b>Gisting - Bottelen - Proeven</b>							
Gisting	1	2	op de fles	Sg na gisting 1			
	7	20	5	Sg na gisting 2			
<b>Brouwdag</b>	<b>dagen</b>	<b>dagen</b>	<b>weken</b>	<b>Suiker per Liter</b>			5 gram
28-dec-2018	4-jan-2019	24-jan-2019	28-feb-2019	Aantal liter			25 gram
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen			125 gram
temperatuur 17 °C	17 °C	18 °C	18 °C				
sg in ketel / in gistvat							
PH							
<b>Opmerkingen na bottelen 2 weken 18 graden</b>							
0							