

Brouwerij de Welput

Brouwerij de Welput						
De Welput ELC Bolleke De Koninck	Met Max Strijbos				zaterdag 23 maart 2019	
Aantal liter gewenst	25	liters				
vermenigvuldingsfactor t.o.v. Standaard	1,66666667		van:	0		
			klasse: A	0		
			Blond	0		
Recept gewenst aantal liter bier	25	liter	Berekening Maischwater Klarstein			
batch grootte:	25	liter	graan gewicht * Beslag dikte			
kooktijd:	90	minuten	Berekening Spoelwater Klarstein			
alcohol percentage:	5,2	%	Aantal liters voor koken - Maischwater + (Aantal kg graan * 0,8)			
Na gisting alcohol percentage:	7,10		Na brouwen / Gisten			
Gewenste begin SG:	1050		begin SG:	1054		
eind SG:	1010		Eind SG:	1004		
EBC (kleur):	15	EBC				
EBU (bitterheid):	24	BU/1	Klarstein berekening			
Maischwater:	23,33	liter	23,96	Liters	Beslag dikte	4,3
Spoelwater:	11,67	liter	10,46	Liters	Gewenste beslagdikte	3,7
Ingrediënt	hoeveelheid	in gram	%	waarde	EBC	
Pilsnout	2400	g	43	3	EBC	
Pale Ale	2400	g	43	8	EBC	
Cara 120 Brewferm	240	g	4	120	EBC	
Tarwemout	200	g	4	3	EBC	
Chocolademout	70	g	1	800	EBC	
Carapils	150	g	3	5	EBC	
Zuurmout	70	g	1	2	EBC	
-	0	g	0	0	EBC	
-	0	g	0	0	EBC	
Totaal	5530					
Klam Schroten						
15 ml per kg	83	ml				
			kooktijd	% α		
Saaz	40	g	90	3,5	Bitterhop	
Saaz	40	g	10	3,5	Aromahop	
Suiker	250	g	10	0	0	
Citra	10	g	10	0	0	
-	0	g	0	0	0	
-	0	g	0	0	0	
Alternatieve / vervanger Hop				0	vervanger % α	omreken
-	nvt		90	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		10	0	0	-
-	nvt		0	0	0	-
-	nvt	g	0	0	0	-
Gist						
Mangrove Jacks M47 Belgian Abbey	2,00	zakjes				
0	0,00	zakjes				
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5	
	54 °C	63 °C	73 °C	78 °C	0 °C	
	10	30	30	5	0	
totaal tijd Maisch schema		40	70	75	75	
Koken (na het)						
Wort in ketel	33	Liter				
Sg in ketel	1040	Sg				
Koken Hop	Minuten					
Totale kooktijd	90	minuten	Opmerkingen			
	Toevoegen na	0				
Saaz	0	minuten				
Saaz	80	minuten				
Suiker	80	minuten				
Citra	80	minuten				
-	90	minuten				
Koken met vervanger hop						
-	0	minuten	Opmerkingen			
-	80	minuten				
-	80	minuten				
-	80	minuten				
-	90	minuten				
Gisting - Bottelen - Proeven						
Gisting	1	2	op de fles	Sg na gisting 1		
	7	19	5	Sg na gisting 2		
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter		4 gram
23-mrt-2019	30-mrt-2019	18-apr-2019	23-mei-2019	Aantal liter		26 gram
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen		104 gram
start temperatuur 22 °C 1 dag	20 °C	20 °C	20 °C			
sg in ketel / in gistvat 1054						
Opmerkingen						

