LOGBOEKFORMULIER ENTRE LES COLLINES

Naam recept :	Blond Cursusbier 2011				kenmerk
Geplande brouwdatum :	15 januari 2011 (Wienhoes Partij-Wittem)				werkelijk
Kleur :	9,8 EBC	**Biertype :**	C (blond)		
Bitterheid :	21 EBU	**Begin SG :**	1065	25 Liter	(beoogd)

Ingrediënten :

Mout en suikers: (ook ebc waarde noteren)	Hoeveelheid:	Percentage:	afwijkingen/opmerkingen:
Pilsmout 3 ebc	5625 gram	90 %	
Münchenermout 15 ebc	625 gram	10 %	
		%	
		%	
		%	
		%	

Hop en kruiden : (ook alphazuur% noteren)	Hoeveelheid:	meekooktijd:	afwijkingen/opmerkingen:
Northern Brewer 8%	32 gram	75 minuten	Bitterhop
Saaz 3,2%	25 gram	10 minuten	Aromahop

Gist :	Hoeveelheid:	Gistvorm(korrel/vloeib.)	afwijkingen/opmerkingen:
Fermentis Safale S-04	1 zakje	korrelgist	

Water:			
Maischwater	16 Liter	53 graden	
Spoelwater	15 Liter	80 graden	
Aangezuurd:	Ja / nee		melkzuur : Liter

Maisch- en Brouw-schema:

stap in maischproces:	temperatuur	rusttijd	starttijd	eindtijd
storten	53 graden	1 minuten	: uur	: uur
beta	63 graden	30 minuten	: uur	: uur
Alpha	73 graden	20 minuten	: uur	: uur
Uitmaischen	78 graden	1 minuten	: uur	: uur

Filteren, Spoelen,Koken en Koelen:	starttijd	eindtijd	SG-meting	hoeveelheid	
Filteren	: uur	: uur		Liter	(retour in maischketel)
Spoelen	: uur	: uur		Liter	(gebruikt spoelwater)
Wort aan de kook	: uur			Liter	(in kookketel)
1e hopgift	: uur				
2e hopgift	: uur				
Einde koken		: uur		Liter	(in kookketel)
Koelen en naar gistvat	: uur	: uur		Liter	(in gistvat)

Nazorg en vergisting :

	datum	SG-meting	hoeveelheid	
Overhevelen			Liter	(in mandfles)
Reuk en smaakbeleving			°C	(temp. Hoofdvergisting)
Evt tussentijdse SG meting			°C	(temp. Navergisting)
Bottelen	bottelsuiker/Liter: gram	eind SG :	Liter	(in bottelemmer)
Reuk en smaakbeleving			Fles	(in krat)

Proefresultaten:

datum	
datum	

z.o.z. voor verder notities, proefervaringen, opmerkingen, etc!