

Naam recept : Carneool
Kenmerk : Roche Fort 10 Kloon
Brouwdatum : 10/26/2019
Biertype : Vlaams Bruin (Sterk)
Aantal liters : 24
Gewenst begin SG : 1098 (9.9 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement : 75.0%

Algemeen-----

Totaal benodigd brouwwater: 40 liter
Maischdikte : 3.00 l/kg
Maischwater : 25 liter
Spoelwater : 15 liter
Kooktijd : 90 minuten
Berekende kleur : 53 EBC(BrouwVisie)
Berekende bitterheid : 29 EBU(Glenn Tinseth)

Mout storting-----

Pilsmout (WM)	67.4 %	6.400 kg	4 EBC
Caramunich Type 2	10.5 %	1.000 kg	120 EBC
Tarwemout (DM)	8.9 %	0.850 kg	4 EBC
Kristalsuiker	5.3 %	0.500 kg	0 EBC
Kandijsuiker (bruin)	7.9 %	0.750 kg	10 EBC

Massa hop-----

Styrian Goldings	3.2 %	55 gr	60 Min.	17 EBU
Traditon	4.3 %	22 gr	30 Min.	7 EBU
Styrian Goldings	3.2 %	37 gr	10 Min.	4 EBU

Kruiden-----

Koriander	Tijdens koken	12 gr	10 Min.
-----------	---------------	-------	---------

Gist-----

Gistsoort : Mangrove Jack's M41 Belgian Ale

Maischschem-----

Maischschem naam: 1 staps maisschema (1)

Stap 1:	56°C	15 Min.	3.0 l/kg
Stap 2:	63°C	30 Min.	3.0 l/kg
Stap 3:	72°C	15 Min.	3.0 l/kg
Stap 4:	77°C	5 Min.	3.0 l/kg

Aantekeningen-----

Voeg gist nutriënt toe en zuurstof om goede vergisting te garanderen. Hoofdvergisting 7d op 18C, daarna 1C/d omhoog naar 22C, daarna 10d op 22C. Totale vergisting 3W. Eind SG 1010.

Waterbehandeling VVRTGGS-----

Maisch water 25l add 2gr CaSO4 & 6ml 75% Phosphoric Acid
Sparge water 15l add 2ml 75%Phosphoric Acid