

Bokbier recept

Kenmerken:

Batchgrootte:	25 liter	Brouwzaalrendement:	80 %
Begin-sg:	1068	Kooktijd:	75 minuten
Eind-sg:	1014 (alc. 7,5 %)	Maischwater	19
Kleur:	38,7 ebc	Spoelwater	18
Bitterheid:	18 ibu	Maischdikte	2,4

Mouten:

- 4.000 gram, 56,5 %, Münchenermout 16 ebc
- 700 gram, 10,0 %, Cara-Red (aroma type amber) 50 ebc
- 500 gram, 8,0 %, Pilsnout 3 ebc
- 500 gram, 7,0 %, Caramunich 123 ebc (caramunich type 2)
- 450 gram, 6,0 %, Caravienna 50 ebc (cara-ruby)
- 140 gram, 2,0 %, Cara-Aroma 1 (caramelmout) 200 ebc
- 30 gram, 0,5 %, Chocomout 800 ebc (ontbitterd)
- 700 gram, 10,0 %, Bruine basterdsuiker (of witte kristalsuiker) (10 min. koken)

Maischschem:

1. Inmaischen in water van 70 °C
2. 45 minuten op 67 °C
3. 10 minuten op 75 °C
4. Uitmaischen op minimaal 78 °C

Hop:

20 gram , 10.5% alphazuur, Northern Brewer hop 75 minuten koken

Gist:

20 gram, Danstar Nottingham korrelgist (1 of 2 zakjes)