

<b>Belle Saison</b>		Biertype	Saison	Datum	13 mei 2023	
Kleur	15	EBC	<b>Resultaat:</b> helder, goud-geel, fris, goed doordrinkbaar			
Bitterheid	24	IBU				
Alcohol	5,94	%				
Begin SG	1054	1010				Eind SG
Beoogd	25	Liter	Alcohol	7,29	% + 0,3 =	7,59
			Begin SG	1054	1000	Eind SG
				23,5	liter =	78 flesjes

Mout	gram	%	EBC	Opmerkingen
pils	4986	83%	4	→ 10 min. meekoken
tarwe	605	10%	6	
cara 120	156	3%	120	
kristalsuiker	266	4%	0	
<b>totalen</b>	<b>6013</b>	<b>100%</b>		

HOP etc.	IBU	%	gram	kooktijd in min	VERVANGER	IBU	%	nieuw gram
EK Golding	18	5	35	60			4,6	38,0
EK Golding	4	5	15	15			4,6	16,3
EK Golding	3	5	5	5	Styrian Golding		3,4	7,4
Saaz	1	3,1	9,7	5				-
korianderzaad (gekneusd)			10	5				-
								-

WATER	liter	temp	Opmerkingen
maischwater	21	65 °C	zie pag. 3
geschat spoelwater	12	80 °C	
beslagdikte	3,49	liter/kg	

Maischschem	temp	minuten	Opmerkingen
stort	65 °C	15	→ na stort laten afkoelen tot 63° C
beta amylase	63 °C	30	
alfa amylase	68 °C	15	
uitmaischen	78 °C	5	
	°C		

Naar Kookketel	Opmerkingen
Wort	SG in Kookketel

Koken	60	Totale kooktijd	Opmerkingen
stel klok in op	0		<b>Gistsoort:</b> Danstar Belle Saison (Lallemand): 2 zakjes á 11 gram <b>Kenmerken:</b> Belgische oor-sprong. Deze gist is speciaal geselecteerd omwille van zijn vermogen om kwalitatieve Saison bieren te krij-gen. Fruitig, kruidig en peperig aroma door de ontwikke-ling van esters en fenol. Vergistingstemp.: 15 - 35 °C. Aangeraden dosis: 1g/l. <b>Gistschema:</b> 2 dagen 20°C - 2 dagen 21,5°C - 1 dag 24°C - 1 dag 26°C - 2 dagen 28°C - 2 dagen 29°C - 2 dagen 30°C. Overhevelen en 7 dagen op 25°C en daarna 7 dagen aflopend tot ca. 18°C. Daarna evt. cold-crash (ca. 0-4°C).
stel klok in op	45		
stel klok in op	10		
	↓		
	↓		
stel klok in op	Rest 5		

Gisting - Bottelen - Serveren				
<b>Gist</b>	Gisting	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>op fles</b>
Danstar belle Saison		12	21	6
<b>Gistvorm</b>		dagen	dagen	weken
korrel, bovengist	13-mei-23	25-mei-23	15-jun-23	27-jul-23
		Botteldag	Serveredag	

sg na gisting 1 1002  
suiker bij bottelen 6 gram/liter