

Grand Prestige Hertog Jan (kloon)		Biertype	quadrupel	Datum	7 juni 2023
Kleur	58	EBC (Morey)	Resultaat: als origineel!		
Bitterheid	22	IBU (Tinseth)	Donker, helder, zoet-kruidig,		
Alcohol	9,855	%	Alcohol	8,1	% + 0,3 = 8,4
Begin SG	1093	1020	Eind SG	1092	1032
Beoogd	25	Liter	Begin SG (voor suikertoevoeging)	±22,5	liter = 74 flesjes

Mout	gram	%	EBC	Opmerkingen
pils	7734	74%	4	→ 663 cara 120 aangevuld met caramünich 120 ebc
cara 120	1809	17%	120	
cara (aroma)	343	3%	400	
rietsuiker	624	6%	0	→ 10 min. meekoken
totalen	10510	100%		

HOP etc.	IBU	%	gram	min	VERVANGER	IBU	%	gram
Hallertau (trad. of perle)	19	5	45	90	Hallertau Mittelfruh		4,7	47,9
Saaz	2	3	25	10				-
Zoethout (stokje)			1 st.	10				-
Rietsuiker			624	10				-
Vanille (opengesneden stokjes)			2 st.	5				-
Honing			250	5				350,0

WATER	liter	temp	Opmerkingen
maischwater	25	> 45 °C	zie pag. 3
geschat spoelwater	14	80 °C	
beslagdikte	2,38	liter/kg	

Maischschem	temp	minuten	Opmerkingen: nieuw schema:
Beta-amylase	67 °C	60	Stap 1: inmaischen 5 min. 45°C
Alfa-amylase	72 °C	15	Stap 2: eiwitrust 10 min. 52°C
evt. uitmaischen	78 °C	5	Stap 3: beta-amylase 50 min. 63°C
	°C		Stap 4: alfa-amylase 15 min. 72 °C
	°C		Stap 5: uitmaischen 5 min. 78 °C

Naar Kookketel	Opmerkingen
Wort	SG in Kookketel

Koken	90	Totale kooktijd	Opmerkingen
Voeg meteen: Hallertau Mittelfruh toe, kookt 90 min. mee			Gist: Brewferm Top; 2 zakjes á 6 gram Kenmerken: Bovengist die het best tot zijn recht komt bij amberkleurige en donkere bieren. Snelle vergisting met weinig restsuiker. Vorming van fruitige esters. Sedimentatie: middelmatige tot hoog. Einddensiteit: laag. Gisting-temp.: 18-25°C (18-20°C) Gistschema: Huiskamer (ca. 20°C): 10 dagen , waarna overhevelen en 3 weken in mandfles alvorens te bottelen.
en stel klok in op	80		
Als tijd voorbij is: Saaz toevoegen, kookt 10 min. mee			
met Zoethout (stokje)	↓		
met Rietsuiker	↓		
en stel klok in op	5		
Als tijd voorbij is: Vanille (opengesneden stokjes) toevoegen, kookt 5 min. mee			
met Honing	↓		
en stel klok in op	Rest 5		

Gisting - Bottelen - Serveren	Gisting	1	2	op fles
Brewferm Top		10	21	6
Gistvorm: bovengist, korrel		dagen	dagen	weken
2 (3) zakjes á 6 g (geen starter)	7-jun-23	17-jun-23	8-jul-23	19-aug-23
		Botteldag	Serverdag	

sg na gisting 1 1028
 suiker bij bottelen 6 gram/liter