

Brouwerij de Welput

De Welput Belgian Witbier 2023		0			zaterdag 13 mei 2023		
Aantal liter gewenst		25	liters				
vermenigvuldigingsfactor t.o.v. Standaard		1,25		van:	0		
				Witbier	0		
Recept gewenst aantal liter bier				Berekening Maischwater Klarstein			
batch grootte:		25	liter	graan gewicht * Beslag dikte			
kooktijd:		80	minuten	Berekening Spoelwater Klarstein			
alcohol percentage:		5	%	Aantal liters voor koken - Maischwater + (Aantal kg graan * 1)			
Na gisting alcohol percentage:		0,30	0,30	Na brouwen / Gisten			
Gewenste begin SG:		1050		begin SG:			
eind SG:		1011		Eind SG:			
EBC (kleur):		10	EBC				
EBU (bitterheid):		20	BU/1	Klarstein berekening			
Maischwater:		25,00	liter	25	Liters	Beslag dikte	3,6
Spoelwater:		15,00	liter	12	Liters	Gewenste beslagdikte	3,2
ingrediënt	hoeveelheid		in gram	%	waarde	EBC	
Pilsnout	2500		g	36		7	EBC
Tarwemout	2500		g	36		5	EBC
Havervlokken	625		g	9		17	EBC
Munchenermout	1300		g	19		120	EBC
-	0		g	0		0	EBC
-	0		g	0		0	EBC
-	0		g	0		0	EBC
-	0		g	0		0	EBC
Totaal	6925						
Klam Schroten							
14 ml per kg	97		ml				
Extra Alcohol				Extra alcohol %			
Extra suiker toevoegen	0		gram		0		
				kooktijd	% α		
Hallertau	35		g	70		4	Bitterhop
Citra	7		g	25		12	Aromahop
Citra	20		g	10		12	Aromahop
Koriander	10		g	10		0	
Sinasappelschillen	10		g	0		0	
-	0		g	0		0	
Alternatieve / vervanger Hop						0	vervanger % α
-	nvt			70		0	-
-	nvt			25		0	-
-	nvt			10		0	-
-	nvt			10		0	-
-	nvt			0		0	-
Gist							
Mangrove Belgian Wit M21	2,00		zakjes				
	stap 1	stap 2	stap 3	stap 4	stap 5		
	50 °C	63 °C	73 °C	78 °C	0 °C		
	15	45	45	5	0		
totaal tijd Maisch schema		60	105	110	110		
Koken (na het)							
Wort in ketel	33		Liter				
Sg in ketel			Sg				
Koken Hop	Minuten						
Totale kooktijd	80		minuten	Opmerkingen			
	Toevoegen na	0					
Hallertau	10		minuten				
Citra	55		minuten				
Citra	70		minuten				
Koriander	70		minuten				
Sinasappelschillen	80		minuten				
Gisting - Bottelen - Proeven							
Gisting	1	3	op de fles	8	Sg na gisting 1		
	7	21		8	Sg na gisting 2		
Brouwdag	dagen	dagen	weken	Suiker per Liter			
	13-mei-2023	20-mei-2023	10-jun.-2023	5-aug.-2023	Aantal liter		25
	Overhevelen	Botteldag	Proeven	Suiker bij bottelen			100
start temperatuur 21 °C 1 dag	21 °C	21 °C	21 °C				
sg in ketel / in gistvat		sg					
Opmerkingen							
0							