

<b>Grand Prestige Hertog Jan (kloon)</b>		Biertype	quadrupel	Datum	7 juni 2023
Kleur	58	EBC (Morey)		Alcohol	8,1 % + 0,3 = 8,4
Bitterheid	22	IBU (Tinseth)		Begin SG	1093 1020 Eind SG
Alcohol	9,855	%		Begin SG (voor suikertoevoeging)	1092 1032 Eind SG
Beoogd	25	Liter			±22,5 liter = 75 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
<b>totalen</b>	<b>10510</b>	<b>100%</b>		

HOP etc.	IBU	%	gram	kooktijd in min	VERVANGER	IBU	%	nieuw 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	

Maischschema	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			
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	sg na gisting 1	1028
<b>Brewferm Top</b>		10	21	6	suiker bij bottelen	6 gram/liter
<b>Gistvorm:</b> 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			

SMAAKBELEVING EN AANBEVELINGEN				Biernaam:		klasse: A - B - C - D - fantasiebiel				
<b>VISUELE IMPRESSIE:</b>										
1	Koolzuur (belletjes):	geen	weinig	constant	veel	opm.:				
2	Kleur:	volgens klasse		volgens soort		te licht	te donker	opm.:		
3	Helderheid:	briljant	helder	tweeschijn	mistig	troebel	melkachtig	vlokjes/zwevende deeltjes		
4	Schuimkraag	ongelijkmatig		mousse	romig	glasplakkend		opm.:		
5	Stabiliteit schuim:	stabiel	inzakkend	neerslaand	cola-achtig	geen schuim		opm.:		
<b>Aroma en smaak:</b>		<b>Aroma:</b>			<b>Smaak:</b>					
<i>juiste items omcirkelen:</i>		<b>zwak</b>	<b>matig</b>	<b>sterk</b>	<b>zwak</b>	<b>matig</b>	<b>sterk</b>	<i>juiste items omcirkelen:</i>		
1	aardbei/famboos/abrikos							zoetig/honing/kandij		
	ananas/banaan/peer/meloen							zoutig		
	appel/citrus/kers							acetaldehyde/groene appels		
	bos/vlier/zwarte bessen							azijnzuur		
	caramel/stroop/drop							boter/olie/zeepachtig		
	fruitig (esters)							branderig/rokerig		
	gebrand							chloor		
	gember/kaneel/gagel							DMS/suiker/gekookte groenten		
	gistachtig							fenolen/medicinaal/verband		
	hogere alcoholen							geoxideerd/kartonachtig/muf		
	hoppig/bitter							grasachtig/nootachtig		
	kariander/komijn							lichtsmaak		
	kruidig/bloemenachtig							metaalachtig		
	kummel (karwij)/kruidnagel							oplosmiddel (ethylacetaat)		
	melkzuur/citroensap							schimmelachtig		
moutig/gerst/tarwe/graan							wort/harsachtig			
sherry/porto/vanille							zwavelig/sulfiet			
zoethout/anijs							anders/niet definieerbaar			
2	Basissmaak:	(te) bitter	(te) zoetig	(te) zurig	(te) zoutig	neutraal	Soort afwijkend:	nee	te veel	te weinig
3	Effect evt. toevoegingen:						Soort afwijkend:	nee	te veel	te weinig
4	Alcohol:						Soort afwijkend:	nee	te veel	te weinig
5	Body:	wel/niet volgens soort			te veel	te weinig	opm.:			
6	Mondgevoel:	koolzuur	droog/poederig	metaalachtig		plakkerig	samentrekkend/wrang	vettig		
7	Nasmaak:	<b>ondefinieerbaar</b>	<b>zwak</b>	<b>matig</b>	<b>neutraal</b>	<b>sterk</b>	<i>juiste items omcirkelen:</i>			
	alcohol (verwarmend)						gistachtig			
	bitter/hoppig						medicinaal			
	branderig						fruitig			
	dropachtig						metaalachtig			
	gebrand						caramelachtig			
	moutig						zoetig			
kruidig, nl.:						zoutig				
							zuur			
<b>VERDERE OPMERKINGEN:</b>										
<b>AANBEVELINGEN BROUWPROCES:</b>										
1.	Mout/schroten:									
2.	Maischen:									
3.	Kookproces:									
4.	Toevoegingen:									
5.	Gistproces:									
6.	Anders:									



**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. Gistingstemperatuur: 18-25°C (18-20°C)

**Gistschema:** Huiskamer: ca. 10 dagen in gistvat - overhevelen - ca. 3 weken in mandfles  
 (Brewmonk) **Gistkast:** 2 dagen 18 °C - 2 dagen 19°C - 4 dagen 20°C - 2 dagen 21°C, waarna overhevelen (gist aftappen) en ca. 3 weken op 20°C

**Bottelen:** ca. 6 gram/liter.  
**Lageren:** 2 weken huiskamer, 3 á 4 weken koud.

**Gegevens filteren/spoelen:**

Water:	Wort:	SG:
9 liter	2 liter	1090
	5	1094
	2	1088
	4	1082
5	2	1075
	5	1068
	2	1058
	3,5	1058
7	1,5	1060
	5	1045
	1	1042
Totaal 21 liter	Totaal 33 liter	<b>Ingekookt:</b> 8 liter = ca. 24 %
	SG begin koken:	1080
	SG eind koken:	1095
	SG na afkoeling (gistvat):	<b>1092</b> <b>begin-sg</b>

**Netto-wort naar gistvat: ca. 25 liter**

**Hevelen:** dd. 17-06-2023 **Opm.:** veel gistresidu afgetapt. Korte, heftige 1ste vergisting van ca. 3 dagen

**Kleur:** mooi donkerbruin

**Geur:** fris, geen overdreven gistgeur

**Smaak:** licht bitter, nog slapjes

**SG:** 1028 = ca. 8,6 %

**gisten:** in huiskamer met hoge starttemperatuur, omdat de buitentemperatuur ruim 30° C was.

**Bottelen:** dd. 18-07-2023

**Kleur:** donker, maar helder

**Geur:** -

**Smaak:** niet bitter, wel kruidig. Volle moutsmak

**SG:** 1032 = 8,1 % alc. + 0,3 van bottelsuiker = 8,4 % alcohol

**Bottelsuiker:** 6 gram/liter.

**Opbrengst:** 75 euroflesjes