

<b>Winterbier</b>	Biertype	Quadrupel	Datum	18-11-2023
-------------------	----------	-----------	-------	------------

kleur	72	EBC	gerealiseerd	
bitterheid	40	IBU		
Alcohol	8,5	%	Alcohol	9,5 %
begin SG	1080	1017	Begin SG	1100 1030
hoeveelheid	35	Liter	hoeveelheid	30,3 Liter

Mout	gram	%	EBC	opmerkingen
Pilsnout	4440	35%	3	Cara ipv Crisalmout gebruikt omwille beschikbaarheid Chocolademout rest gebruikt aangevuld met caramelmout minder gebruikt ivm hoger EBC
Munchener mout	3800	30%	15	
Cara mout	1900	15%	120	
Tarwemout	1900	15%	3	
Chocolademout	335	3%	900	
Caramelmout	165	2%	900	
totaal	12540			

Hop	IBU	Alfazuur	gram	kooktijd	opmerkingen
Brewers Gold		6,5	86	90	ipv Northern Brewer
Saaz (CZ)		4,3	31	10	

Kruiden	gram	kooktijd	opmerkingen
Kardemon (geplet)	5	10	
Koreander (geplet)	5	10	
Vanille (voor 5 liter probeersel)	30 ml		

Gist	hoeveelheid	vorm	gram	opmerkingen
Safale S-04	3 pak	korrel	11,5	

Water	liter	temp	opmerkingen
Maischwater	31	48	
spoelwater	16,8	80	

Maischshema	temp	°C	tijd	opmerkingen
Storten / voor extra schuimvorming	48	°C	ca 30	ivm te fijn schroten, niet mogelijk met elektrischeketel te brouwen, overgegoten in gasgestookte ketel van 50 liter Hierdoor eerste stap langer geduurd
Eiwitrust	60	°C	10	
Beta amylase	63	°C	15	
Alpha amylase	70	°C	10	
	73	°C	15	
Uitmaischen	78	°C	5	

Filtreren	liter	opmerkingen
Filtreren		
Spoelen	16,8	

Koken	tijd	opmerkingen
totale kooktijd	90	
Northern Brewer toevoegen	bij begin	
Saaz toevoegen	na 80	
Kardemon toevoegen	na 80	
Koreander toevoegen	na 80	

Bottelsuiker	gram/l	opmerkingen
Bottelsuiker	4	is nog zoet en 13 punten te hoog in suikergehalte