

BrouwHulp Recept uitdraai

Basis

Omschrijving	Waarde
Naam recept	Bierkaai Brouwdag Roest W*
Brouwdatum	03-06-2018
Bierstijl	Witbier/Weizen
Volume	10.0 l
Begin SG	1.047 SG
Eind SG	1.014 SG
Schijnbare vergistingsgraad	68.8%
Alcoholgehalte	4.2 vol.%(Met bottelsuiker +/- 4,5%)
Berekende kleur (Morey)	7 EBC
Berekende bitterheid (Tinseth)	14 IBU
Brouwzaalrendement	80.0 %
Kooktijd	80 min.

Water en brouwzouten

Hoeveelheid	Ingrediënt
7.50 l	Water
9.80 l	Spoelwater

Vergistbare ingrediënten

Hoeveelheid	Naam	Mouterij	Kleur	%
1.00 kg	Lichte tarwemout	3 EBC	50.0 %	
0.80 kg	Pilsmout	3 EBC	40.0 %	
0.08 kg	Havervlokken	2 EBC	4.0 %	
0.07 kg	Roggemout	7 EBC	3.5 %	
0.05 kg	Cara-hell	25 EBC	2.5 %	

Maischema

Omschrijving	Temperatuur	Rust tijd	Beslagdikte
Inmaischen	44.0 °C	10 min. voor weizen anders direct doorverwarmen naar 63C	3.8 l/kg
Beta Amylase	63.0 °C	40 min.	3.8 l/kg
Alpha Amylase	73.0 °C	20 min.	3.8 l/kg
Uitmaischen	78.0 °C	5 min.	3.8 l/kg

Hop

Hoeveelheid	Naam	Type	% alfazuur	Kooktijd/toevoeging	IBU
8 g	Hallertau Mittelfruh	bellen	1.0%	80 min.	2.0 IBU
5.0 g	Hallertau Mittelfruh	bellen	1.0%	20 min.	1.0 IBU
3.0 g	Citra	bellen	8.5%	20 min.	5.4 IBU
10.0 g	Citra	bellen	8.5%	5 min.	5.4 IBU
2.0 g	Hallertau Mittelfruh	bellen	1.0%	5 min.	0.1 IBU

Overige ingrediënten

Hoeveelheid	Naam	Type	Gebruik
5.00 g	Korianderzaad (gekneusd) alleen bij witbier	specerij	koken

Gist (Kiezen welke je wilt gebruiken)

Hoeveelheid	Naam	Type
5.0 g	Safbrew Wheat (WB-06)	bovengist
5.0 g	Lallemand Munich	bovengist