

Tafelbier - 3.8%

Belgian-Style Table Beer

Auteur: Edwin (HOOG brouwerij)

Soort: Volmout

IBU : 13 (Tinseth)
 BU/GU : 0.34
 Kleur : 19 EBC
 Carbonisatie : 2.2 CO2-vol

SG voor koken : 1033
 Begin SG : 1038
 Eind SG : 1009

Vergistbare ingrediënten (3.14 kg)

1.688 kg - Vloergemoute Bohemian Pilsnoot 4 E...
 632 g - Biscuit 50 EBC (20.1%)
 316 g - Weyermann Speltnoot 5 EBC (10.1%)
 253 g - Cara 120 120 EBC (8.1%)
 253 g - Havervlokken 2 EBC (8.1%)

Hop (22.5 g)

First wort 60 - 22.5 g - Saaz (Leaf) - 3.4% (...)

Diversen

Maischen - 3.94 ml - Melkzuur

Gist

58.8 ml - Wyeast Labs Belgian Strong Ale 1388

Grainfather

Batchgrootte : 18 L
 Kookvolume : 23.21 L
 Vol. na koken : 20.21 L

Maischwater : 13.61 L
 Spoelwater : 11.91 L
 Kooktijd : 60 min
 Totaal water : 25.52 L

Brouwzaalrendement: 75%
 Maischrendement: 80.8%

Maischprofiel

53, 62, 72, 78. lichte body
 65 °C - 60 min - Temperatuur

Vergistingsprofiel

21 °C - 0 dagen - Hoofdvergisting

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



19 EBC

Opmerkingen

De Bierkaai tafelbier wedstrijd. Eisen: 4 - 9.1 plato 4 - 26 EBC body: weinig mild mout aroma laag tot mild hop aroma; alleen duitse / tjechische hop lage bitterheid vergisting: geen diacetyl, Europese top gist Bohemian mout omdat in 1 van de originele recepten ook tjechische Bohemian gebruikt werd. Speltnoot voor het zuurtje. Biscuit voor voor de broodachtige smaak. Haver voor meer mondgevoel (body) en beter schuim. Cara 120 voor de kleur en het zoete (vergist niet) Wyeast 1388: Belgische gist, fruitig, droog, zurig. OP 21 C vergisten, vergistingsgraad 74-78. Saaz: Europese hop, weinig want er mag geen hopbitterheid te bemerken zijn. Wel "first wort" voor wat meer aroma. Maischschemata: 50 - 70 - 78 (0, 75, 5 min): 50: Eiwitruist (afbraak van mouteiwitten: De eiwitruist zorgt ervoor dat de langere eiwitketens in de mout kortere eiwitketens kunnen worden. Juist de langere ketens zorgen voor een mooie schuimstabiliteit, de kortere lossen makkelijker op in je bier/wort/water en zorgen er zo voor dat het bier makkelijker helder wordt. Ook dienen de korte ketens als 'voer' voor de gist.) 70: dit zorgt voor veel invergistbare suikers. Daardoor dus een zoeter bier met minder alcohol 78: uitmaischen