

**Dubbel Abdij (Cursus)**

&lt; Naam Bier

Brouwdatum:

19-mrt-05

Recept Nr. 2005/3

BROUWBLAD V7\_2 van 19jan2005 © R. Baert, Reynaert Wijnmakers &amp; Brouwersgilde,

ronbaert@skynet.be

Gewenste liters &gt;&gt;

40,0 lit.

kooktijd &gt;&gt;

75 min.

n infuusstappen&gt;

3

pH water&gt;

6,90

Tijdelijke Hardheid&gt;

15°

°d of °f &gt;&gt;

f

Soort Zuur &gt;&gt;

m

concentratie:

80%

Dikte v.het beslag: dun, dik of medium>>

d

Vergistbare grondst.	Extrakt Fact.	Mout-EBC's	kg	Deel -S.G.	Deel-EBC
Pils mout	81,0	3,5	7,000	41,63	4,55
Pale mout	81,0	9,0			
Munchen	80,7	15,0			
Crystal/Cara 120 EBC	77,0	120,0	1,000	5,65	22,30
Chocolade Mout	74,0	800,0	0,360	1,96	53,51
Tarwe Mout	79,0	3,0			
Tarwe Vlokken	77,0	6,0			
Maisvlokken / Maseline	81,0	3,0	0,600	3,57	0,33
Havervlokken	77,0	2,0			
Rijstvlokken	84,0	0,2			
<b>Ander niet-suiker grondst.</b>					
Kristalsuiker	100,0	0,1	0,650	6,05	0,02
Rietsuiker	98,0	1,0			
Dextrose	82,0	0,1			

Hoefv. Maischwater: 22,8 l

Zuur in maischwater:

Extra zuur in beslag:

Hoefv. spoelwater:

Zuur in spoelwater:

Uw bekomen S.G. ↓ °Plato ↓

Eind SG (bij bottelen) °Plato ↓

Aantal g/l bottelsuiker:

Aantal liters bekomen wort:

Alcohol vol% na Lagering:

Gebotteld vol% :

Schijnbare Vergisting:

Brouwzaaiarendement:

Energetische waarde:

Totaalgewicht =&gt; 9,61 kg

S.G.(20/20)

Kleur

Te verwachten S.G. en kleur =&gt;

1.058,9

82,2EBC

Te verwachten °Plato=&gt;

14,3°

**Hopgift: Indien Pellets :vul onder het veld van de hopsoort kruisje in**

Hop Soort:

Target

Fuggle

Hier niets of x invullen&gt;&gt;

aantal gram:

40 g

50 g

% AlphaZuur:

10,1

5,2

Na..start koken(min.):

5'

60'

EBU aandeel:

23,8

6,0

Totaal te verwachten Bitterheid:

29,8EBU

Gecorrigeerde bitterheid:

-----

Kruiden / additieven

Iers mos

Koriander

hoeveelheid (gram):

5,0

10,0

min. na start koken:

60'

60'

of per gedronken glas

van 33 cl is dit zoveel als ----- klontjes suiker.

Gecorrigeerde kleur: -----

suikers

alle

65'

**Notities / Maisschema**

	temp.	rusttijd	bekomen opmerkingen
pH na koken (best 5,1):	52,0 °C	15,0'	(inmaischen) pH van ..... Naar .....
Hoofdgisting gestart op:	63,0 °C	45,0'	
Dat. hevel na hoofdgist:	72,0 °C	30,0'	
Datum bottelen:	78,0 °C	1,0'	
Temp. Hoofdgisting:			
Temp. Lagering:			
bekomen filtertijd:			
Koeltijd 100...25°C (min):			
Event. voorklaartijd:			
Gistsoort hoofdgisting:		T-58	
Event. gistsoort lagering:			
Gistsoort Bottelen:		I-58	
S.G. bij 1e hevelen>>		reeds helder?	

