11 RECEPT — Brouwpunt American Hoppie IPA / 5 liter

Neem voor 5 liter de waarden uit de kolom Recept over.
Vul de kolom Gemeten tijdens je brouwdag zelf in.

Datum

Aanschaf	
Datum brouwdag	
Datum bottelen	

Maischen Spoelen

	Recept	Gemeten
Aantal liter maischwater	**5,0 L**	
Aantal liter spoelwater	**2,8 L**	

Koken

	Recept	Gemeten
SG vóór het koken	**1,058**	
Aantal liter vóór koken	**6,2 L**	
Aantal liter na koken	**5 L**	

Vergisten

	Recept	Gemeten
SG vóór de vergisting	**1,076**	
SG na de vergisting	**1,018**	
Alcohol-percentage (zie hoofdstuk 8)	**ca. 7,3%**	

Opmerkingen

Maischschema

Maischstap	Temperatuur	Aantal minuten
Eenstapsmaisch	**67 °C**	**60 min**

Hopgifte schema

	Totale kooktijd	60 min
Hop of ingrediënt	**Hoeveelheid**	**Nog te koken**
Columbus	**5 g**	**35 min**
Kristalsuiker	**100 g**	**10 min**
Cascade	**10 g**	**5 min**
Chinook	**5 g**	**5 min**

Lagerings ingrediënt

Ingrediënt	Bijzonderheden
Citra	**10 g, laatste 3 dagen vergisting**

Overige

Aanbevolen rijping	**2**	maanden na bottelen
Bottelsuiker	**5**	g per liter bier

De tijden zijn minuten tot het einde van de kook.