# 11 RECEPT — Brouwpunt American Tripel / 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 | **1,052** | |
| Aantal liter vóór koken | **6,2 L** | |
| Aantal liter na koken | **5 L** | |

## Vergisten

| | Recept | Gemeten |
|---|---|---|
| SG vóór de vergisting | **1,088** | |
| SG na de vergisting | **1,017** | |
| Alcohol-percentage (zie hoofdstuk 8) | **ca. 9,0%** | |

## Opmerkingen

| |
|---|
| |
| |
| |

## Maischschema

| Maischstap | Temperatuur | Aantal minuten |
|---|---|---|
| **Beta-amylaserust** | **63 °C** | **30 min** |
| **Alfa-amylaserust** | **73 °C** | **30 min** |
| | | |
| | | |

## Hopgifte schema

| | Totale kooktijd | 60 min |
|---|---|---|
| **Hop of ingrediënt** | **Hoeveelheid** | **Nog te koken** |
| **Chinook** | **5 g** | **30 min** |
| **Kristalsuiker** | **250 g** | **10 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.