11 RECEPT — Brouwpunt Kruidige Winterbock / 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	**1,054**	
Aantal liter vóór koken	**6,2 L**	
Aantal liter na koken	**5 L**	

Vergisten

	Recept	Gemeten
SG vóór de vergisting	**1,064**	
SG na de vergisting	**1,018**	
Alcohol-percentage (zie hoofdstuk 8)	**ca. 6,0%**	

Opmerkingen

Trek de halve kruidnagel 30 minuten in 100 ml heet water.

Giet de helft weg. Laat de kaneel 30 minuten in de rest trekken.

Voeg de kruidenthee na 7 dagen vergisting toe.

Maischschema

Maischstap	Temperatuur	Aantal minuten
Beta-amylaserust	63 °C	45 min
Alfa-amylaserust	73 °C	15 min
Uitmaischen	78 °C	5 min

Hopgifte schema

	Totale kooktijd	60 min
Hop of ingrediënt	Hoeveelheid	Nog te koken
Northern Brewer	4 g	60 min
Northern Brewer	11 g	5 min

Lagerings ingrediënt

Ingrediënt	Bijzonderheden
Kaneel	3 g, in de thee
Kruidnagel	½ stuk, in de thee

Overige

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

De tijden zijn minuten tot het einde van de kook.