11 RECEPT — Brouwpunt Quadrupel / 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	**3,1 L**	

Koken

	Recept	Gemeten
SG vóór het koken	**1,070**	
Aantal liter vóór koken	**6,2 L**	
Aantal liter na koken	**5 L**	

Vergisten

	Recept	Gemeten
SG vóór de vergisting	**1,100**	
SG na de vergisting	**1,025**	
Alcohol-percentage (zie hoofdstuk 8)	**ca. 9,5%**	

Opmerkingen

Maischschema

Maischstap	Temperatuur	Aantal minuten
Beta-amylaserust	63 °C	40 min
Alfa-amylaserust	73 °C	20 min
Uitmaischen	78 °C	5 min

Hopgifte schema

	Totale kooktijd	60 min
Hop of ingrediënt	Hoeveelheid	Nog te koken
E.K. Golding	8 g	60 min
Kristalsuiker	300 g	10 min

Lagerings ingrediënt

Ingrediënt	Bijzonderheden

Overige

Aanbevolen rijping	**3**	maanden na bottelen
Bottelsuiker	**6**	g per liter bier

De tijden zijn minuten tot het einde van de kook.