11 RECEPT — Brouwpunt Sinterklaas Special / 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	**4,5 L**	
Aantal liter spoelwater	**2,7 L**	

Koken

	Recept	Gemeten
SG vóór het koken	**1,036**	
Aantal liter vóór koken	**6,2 L**	
Aantal liter na koken	**5 L**	

Vergisten

	Recept	Gemeten
SG vóór de vergisting	**1,059**	
SG na de vergisting	**1,009**	
Alcohol-percentage (zie hoofdstuk 8)	**ca. 6,4%**	

Opmerkingen

Maischschema

Maischstap	Temperatuur	Aantal minuten
Eenstapsmaisch	67 °C	60 min

Hopgifte schema

	Totale kooktijd	60 min
Hop of ingrediënt	Hoeveelheid	Nog te koken
Perle	3 g	60 min
Perle	4 g	10 min
Kristalsuiker	200 g	5 min
Speculaaskruiden	5 g	1 min

Lagerings ingrediënt

Ingrediënt	Bijzonderheden

Overige

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

De tijden zijn minuten tot het einde van de kook.