

Recept Christoffel Nobel kloon

Voorstel voor een recept voor een kloonbier met als thema de Christoffel Blond, een “Imperial Pils” zoals voorgesteld en bedacht op de vergadering van De Koperen Tsjettel op 12 november 2010

Recept voor 10 liter bier

Inmaischen met 7,5 liter water

Spoelwater 7,5 liter

Ingredienten:

Mout:

Pilsmout (3EBC) 3000 gram

Hop:

Saaz bloemen (3%) 45 gram

Hallertauer Hersbrucker (3%) 45 gram

East Kent Goldings (percentage niet van belang) 10-20 gram

Overige ingrediënten:

Witte kandijnsuiker 80 gram

Gist:

Ondergist (Wyeast 3787, 1084, 2206, 2308 of 2124)

Eventueel bovengist (Wyeast 1007, 2556 of 1084)

Maisch schema

54 °C 65 °C 70 °C

10 minuten 30 minuten 30 minuten

Niet uitmaischen op 78 °C

De Saaz en de Hersbrucker hop 60 minuten meekoken. Drooghoppen met de East Kent Goldings hop

Vergisten op 20 °C, begin S.G. 1076, eind S.G. 1013

Met dank aan Jps Verlaak voor zijn rekenwerk