

Hemelse Gerda ofwel Orval-achtig

Giststarter gemaakt met depot van 2 flesjes Orval. van ca 3 maand oud. In 500 ml water met 50 g moutextract met een mespuntje gistvoeding bij ca 24 gr C (niet erg nauwkeurig want ik had toen nog geen klimaatkast) met magneetroerder. Toen de gisting afnam overgegoten in 2000 ml met 200 g moutextract.

Voor 10 l. (Ik maakte 40 l.)
2420 g pilsmost 3 EBC
290 g CaraMunich 120 EBC

Maischschemata:

12 min 50 gr
60 min 68 gr
5 min 78 gr

Hop:

12,5 g Hallertau Tradition 5,0% alfa pellets (ik nam Hallertau Hertzbrucker bloemen) First Wort Hop
4,58 g Styrian Goldings pellets 4,5% alfa (ik nam bloemen) FWH
5,83 g Hallertau Tradition 5,0% alfa pellets kooktijd 45 min
8,33 g Styrian Goldings 4,5% alfa pellets kooktijd 45 min
20,83 g. Cascade 4,8% alfa pellets drooghoppen na de eerste gisting en overhevelen tot het bottelen (ook hier nam ik bloemen)

Totale kooktijd 90 min

De gisting verliep snel. Gisting bij kamertemperatuur wat neer komt op ca 23 gr afnemend naar 19 gr (blijkbaar veroorzaakt de gisting zoveel warmte dat dit aanvankelijk hoger is dan de kamertemperatuur, ondanks dat de kamertemperatuur bij ons 's nachts zakt naar 16 gr). Gistingvat geïsoleerd met glaswol

Begin s.g. volgens recept 1063 (bij mij 1061)

Eind s.g. volgens recept 1010 (bij mij 1015, na 7 dagen al bereikt).

Gebotteld na 5 weken.

Gert Wiegman