

## *Sint Joris Tripel*

(Het winnende bier van het december clubkampioenschap 2012 van onze Koperen Tsjettel, een recept van Jos Verlaak)

Begin S.G.:1073

Eind S.G.: 1009

Hoeveelheid 37 liter

Alcohol: 8,7%

Ingrediënten	Hoeveelheid	Gebruikt bij:
Pilsmout, 3EBC	8700 gram	Maisch
Tarwemout, 3EBC	500 gram	Maisch
Ambermout, 50EBC	300 gram	Maisch
Suiker	1000 gram	10 min kook
Challenger hop 6,3%	47 gram	60 min kook
Hallertau Mittelfrüh 4,3%	57 gram	30 min kook
Saaz 3,1%	30 gram	30 min kook
Gistvoeding	1 theelepel	Laatste 10 min

Soort gist: Wyeast 1214

Giststarter: 1 liter wort met begin S.G. van 1043

3 dagen geroerd met magneetroerder

Maisch schema:

Temperatuur	53°	61°	67°	78°
Tijd	15 min	30 min	45 min	Uitmaischen

Kooktijd: 75 minuten

Vergistingstemperatuur 23°C, daarna gezakt naar 19°C

Na 6 dagen was het S.G. 1014

Gebotteld na 10 dagen met 8 gram suiker per liter

Jos Verlaak

## *Sint Joris Tripel*

(vervolg)

Jos is altijd zeer gedegen in het vervolgen en doorrekenen van zijn brouwproces.

De hierna volgende gegevens levert hij als aanvulling op zijn recept.

Kleur	Bitterheid	Kcal/l	Ew omzettingsgraad	Spoel efficiëntie
10 EBC	33 EBU	688	67%	87%

Opmerkingen:

1. Graan gemengd met 25 liter water van 57°C. Na uitmaische gespoeld met ca 25 liter water van 80°C.  
Na 10 minuten koken het S.G. gemeten en eventueel gecorrigeerd tot een S.G. van ca.1062.  
10 minuten voor eind kookperiode en voor de suikertoevoeging werd het S.G. weer bijgesteld tot S.G.1063  
Na suikertoevoeging en afkoelen controleren en zo nodig met water verder bijstellen tot gewenst S.G. (1073)  
P.S. kleine afwijkingen tot 2 punten zijn acceptabel.  
Als het S.G. eigenlijk te laag is, is dat dan jammer en wordt de afwijking genoteerd.
2. Het alcoholpercentage is eigenlijk 9vol% omdat nog een weinig extra alcohol gevormd wordt door het flessensuiker.

