

## ***Brand Imperator kloon recept***

(voldoende voor 40 liter bier, 3<sup>e</sup> prijs in categorie E op het ONK2014)

### MOUT

Pilsmout (3EBC)	6000 gram
Münchenermout (16EBC)	3000 gram
Ambermout (50 EBC)	1000 gram
Caravienne (66EBC)	600 gram

### HOP

Hallertau Mittelfrüh (4,4%)	85 gram	60 minuten meekoken
Hallertau Mittelfrüh (4,4%)	40 gram	25 minuten meekoken

### GIST

Wyeast Hella-Bock Activator in Giststarter van 1500

(giststarter van moutextractpoeder 100 gram in 1 liter, gistvoedingszout met zink toegevoegd)

### MAISCH schema

Temp	58°C	62°C	68°C	78°C
Tijd	15 min	20 min	45 min	1 min

Beslag 1 op 3,3 :        Maischwater    35 liter  
                                 Spoelwater     20 liter

Kooktijd 75 minuten

Begin SG (49 liter wort) in gistingsvat 1060; Eind SG 1011

Duur van de vergisting 1 dag bij 13 °C; 4 weken bij 8°C

Berekend alcohol percentage 6,8 vol%

Bitterheid 33 EBU

Kleur 34 EBC

Op 15 februari 2014 gebotteld, in totaal 42,5 liter

Jan Sikkens