

Imperial Russian Stout - 2^e Prijs

(Dit recept won in de december competitie van onze vereniging de 2^e prijs. Volgens de brouwer, Gerard Ypenga, is het een recept met restjes mout, die hij nog had liggen)

Mout:

Pils mout	3EBC	9000 gram
Münchener mout	17EBC	2600 gram
Caramunich	50?EBC	700 gram
Caravienna	?EBC	400 gram
Crystal mout (Thomas Fawcett)		200 gram
Havermout		1300 gram
Chocolademout	800EBC	650 gram
Zwarte mout	1400EBC	500 gram
Suiker		600 gram

Hop:

Hallertauer Perle	7,9% alpha	70 gram	75 minuten koken
Cascade	5,9% alpha	50 gram	75 minuten koken
Cascade	5,9% alpha	20 gram	30 minuten koken
Cascade	5,9% alpha	30 gram	10 minuten koken

Maischema: inmaischen 1:3. 66°-67° tot jodium neutraal (60min)

Totaal watervolume 45 liter, indampen tot 40 liter (=75 minuten koken)

Begin SG 1095 (28,5°Brix)

Gist:

Vergisting met 2 zakjes US-05 voor 3 weken bij plm 20° C.

Gerard Ypenga