

Bildtpils

(pilsener, recept Jelle Wybenga, voor 40 liter)

MOUT

Pilsmout (3EBC) 7694 gram (=95%)
Ambermout (50EBC) 419 gram (=5%)

HOP

Magnum (D) (10%) 25 gram 60 minuten meekoken
Saaz (2,5%) 50 gram 60 minuten meekoken
Saaz (2,5%) 50 gram 10 minuten meekoken

GIST

WhiteLabs WLP 830 German Lager ; 1 buisje in giststarter van 100 ml.

MAISCH schema (wordt niet door Jelle gegeven, maar dit zou het kunnen zijnred)

Temp	63°C	72°C	78°C
Tijd	30 min	20 min	1 min

Beslag 1 op 4,5: Maischwater 35 liter
Spoelwater 19,3 liter

Rendement 80%

Kooktijd 60 minuten

Begin SG in gistingvat 1050 (12,4°P)

Berekende kleur: 10EBC

Berekende bitterheid 28EBU