

“Het Natte Seizoen” (saison)

(door Jan Sikkens, finaleplaats bij de Brand thuisbrouwwedstrijd)

Begin S.G.:1052

Eind S.G.: 1008

Hoeveelheid 37,5 liter bier

Alcohol: 6,0%

Ingrediënten	Hoeveelheid	Gebruik:
Pilsmout, 3EBC	6750 gram	Maisch
Viennamout, 7EBC	1000 gram	Maisch
Spelt, ongemout 3EBC	1000 gram	Maisch
East Kent Goldings hop 5,6%	40 gram	90 min kook
East Kent Goldings hop 5,6%	15 gram	60 min kook
East Kent Goldings hop 5,6%	15 gram	30 min kook
Gistvoeding	5 gram	Bij giststarter

Soort gist: Wyeast 3724 (Belgian saison)

Giststarter: 1,5 liter wort met begin S.G. van 1020

In het maischwater gips toegevoegd : 0,5 gram per liter

Maisch schema:

Temperatuur	45°	55°	62°	68°	74°
Tijd	30min	15 min	30 min	15 min	Uitmaischen

Kooktijd: 90 minuten

Vergistingstemperatuur 21°C

Gebotteld na 28 dagen met 8 gram suiker per liter

Jan Sikkens