

5 Granen Witbier (recept Gert Wiegman)

2e Prijs in categorie A op het ONK 2016

Mout, soort:

pilsnout	3	EBC	1140	gram
tarwemout	3	EBC	600	gram
havermout	4	EBC	123	gram
roggemout	4	EBC	123	gram
speltmout	3	EBC	300	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

cascade	7,00	%alfa	14	gram	75	min. Koken
cascade	7,00	%alfa	7	gram	5	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

Gist, soort:

Gist 01 :	WL P400	Giststarter:	nee
Gist 02 :		Giststarter:	

Maisch schema

Temp, graden C	50	62	72	78		
Tijd, minuten	15	45	30	5		
Beslag:	1 op		Maischwater:	10,00	liter	
			Spoelwater		liter	
Kooktijd totaal	75	min	Kleur		EBC	
Begin SG	1048		Bitterheid		EBU	

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

koriander 3 gram, geplet met vijzel, 5 min koken
gedroogde sinaasappelschil 10 gram 5 minuten koken