

## *Dray Cart Export Stout*

*(Het winnende bier van ons clubkampioenschap december 2016 door Tim Weenink)*

<b>Dray Cart</b>						
Export Stout, recept voor 22 liter.						
<b>Mout, soort:</b>						
Pilsnout	3-5	EBC	2000	gram		
Pale ale mout	3,5-5,5	EBC	2000	gram		
Rogge mout	5-6	EBC	1000	gram		
brown malt	140-160	EBC	750	gram		
geroosterde rogge mout	400-600	EBC	400	gram		
crystal rogge	100-200	EBC	300	gram		
pale chocolate	500-550	EBC	200	gram		
haver mout	3-4	EBC	200	gram		
zwarte mout	1200	EBC	100	gram		
geroosterde gerst	1200	EBC	100	gram		
havervliesjes/hulsjes	(3-5)	EBC	400	gram		
<b>Hop, soort:</b>						
Northdown	9,40	%alfa	25	gram	60	min. Koken
Apollo	19,00	%alfa	13	gram	60	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
<b>Gist, soort:</b>						
Gist 01 :	Hoog flocculerende Engelse		Giststarter:	ja		
Gist 02 :	of Ierse gist (isolaat uit fles)		Giststarter:			
<b>Maisch schema</b>						
Temp, graden C	63					
Tijd, minuten	60					
<b>Beslag:</b>	1 op		Maischwater:	18 (?)	liter	
			Spoelwater	10-12 (?)	liter	
Kooktijd totaal	60	min	Kleur	80	EBC	
Begin SG	1062		Bitterheid	44	EBU	
<b>Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)</b>						
60 min koken: 10g zoethout. 10min koken: 1 tl Iers mos, 1/2 tl gist vitamines. Gist is een isolaat uit een Engelse stout, die goed flocculeert. Eind SG: 1.016. Water behandeling: 2.5g gips. Mouten zijn goed te verkrijgen bij "The Malt Miller" (Engeland).						