

Witbier

Recept voor 40 liter

Mout, soort:

Pilsmout	3	EBC	5700	gram
Tarwemout	3	EBC	1400	gram
Tarwevlok	2	EBC	1000	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

Magnum	10,70	%alfa	13	gram	60	min. Koken
Saaz	2,40	%alfa	25	gram	10	min. Koken
Cascade	9,00	%alfa	10	gram	10	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 :	WB-06	Giststarter:	ja
Gist 02 :		Giststarter:	ja / nee

Maisch schema

Temp, graden C	62	72	78		
Tijd, minuten	45	10	4		
Beslag:	1 op	4,0	Maischwater:	32,60	liter
			Spoelwater	22,70	liter
Kooktijd totaal	60	min	Kleur	7	EBC
Begin SG	1057		Bitterheid	13	EBU

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

10 min voor eind koken in kookzakje toevoegen: 12 gram korianderzaad (gekneusd), 12 gram gedroogde zoete sinaasappelschil, de Saaz en Cascade bellen. Bij einde koken het kookzakje verwijderen.