

Session IPA

Door A. van der Veen. Winnaar Clubkampioenschap mei 2017; recept voor 25 liter

Mout, soort:

Pale mout	7	EBC	2200	gram
Münchener mout	15	EBC	2200	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

Hallertau Taurus	plm 15	EBU	10	gram	75	min. Koken
Hallertau Aroma	plm 7	EBU	20	gram	15	min. Koken
Cascade	7,00	EBU	20	gram	0	min. Koken
Summit	17,00	EBU	30	gram	0	min. Koken
Amarillo	8,90	EBU	30	gram	0	min. Koken
Summit	17,00	EBU	30	gram	0	min. Koken
		EBU		gram		min. Koken
		EBU		gram		min. Koken
		EBU		gram		min. Koken

Gist, soort:

Gist 01 :	Fermentis US 05	Giststarter:	nee
Gist 02 :	nvt	Giststarter:	nvt

Maisch schema

Temp, graden C	63	68	78			
Tijd, minuten	20	30	2			
Beslag:	1 op		Maischwater:	30,00	liter	
			Spoelwater	3,50	liter	
Kooktijd totaal	75	min	Kleur		EBC	
Begin SG	1039		Bitterheid		EBU	

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Toevoeging Cascade bij vlam-uit, gedurende 20 minuten. Koudhopschema: Summit 7 dagen / Amarillo 5 dagen / Summit 3 dagen. Eind SG 1008