

Recept van de maand

Als vervolg op de voordracht, gehouden in het vorige seizoen, door Jan Sikkens over kruiden, gabel en gruit, hier een recept met (een klein beetje) gabel.

“Het Kerstgenot” (december 1999)

Een stevig winterbier door Peter van den Hurk

Ingrediënten voor 10 liter

2300 g pilsnout	20 g Hallertau hop
300 g münichmout (30 EBC)	20 g Saaz
300 g aromamout (Cara 120)	10 g koriander
300 g karamelmout 100 EBC	1 bolletje gabel (dus geen trosje!!)
30 g zwarte mout (1400 EBC)	½ blad laurier
1 zakje Den Arsengan korrelgist	200 g honing
	250 g bruine kandij

Maischschemata

Temperatuur (°C)	53	63	73	78
Tijd (minuten)	20	30	30	15

Maischwater: 7½ liter

Spoelwater: 8 liter.

Kooktijd: 90 minuten

Bijzonderheden

- ✓ De pH is niet gecorrigeerd
- ✓ De Saaz hop is 10 minuten voor het einde van het koken toegevoegd.
- ✓ Het wort is belucht door 2 x 'overplonzen'
- ✓ Er is een giststarter gebruikt
- ✓ De hoofdgisting duurde 6 dagen bij kamertemperatuur
- ✓ Het lageren duurde 14 dagen, eveneens in de huiskamer
- ✓ Daarna 2 dagen op 1 °C
- ✓ Overhevelen en verse giststarter erbij
- ✓ Hierna 20 dagen op kamertemperatuur.

Peter van den Hurk