

Dolly revisited

Zoals jullie hiervoor hebben kunnen lezen, heeft Herman Holtrop op onze februari vergadering een inspirerend betoog gehouden met als onderwerp zijn kloon projecten.

Een van de door zijn task force gekloonde bieren was de Rochefort 8. Een markant bier, de meesten onder ons kennen het bier natuurlijk wel zo goed, dat we zeer onder de indruk waren van de door Herman gebrouwen kopie van dit bier volgens een recept wat door discussie en trial and error is ontstaan. Het schijnt zelfs zo te zijn, dat dit recept tot in de Verenigde Staten bekend staat als het recept van Mr. Holtrop.

Het is her en der wel op internet te vinden en dus ook in het geheel geen bedrijfsgeheim (wat het originele Rochefort 8 recept uiteraard wél is). Het wijkt vanzelfsprekend dan ook wel van het originele recept af op punten, alleen we weten niet wélke.



Rochefort 8

Mouten:

Pilsnout	(4 EBC)	3720 gram
Cara Munich 40	(120 EBC)	590 gram
Special B	(300 EBC)	200 gram
Carafa Special	(800 EBC)	60 gram
Mais vlokken	(0 EBC)	200 gram
Bruine Kandij suiker	(264 EBC)	200 gram
Kristalsuiker	(0 EBC)	300 gram

Kruiden:

Korianderzaad (geplet, vers)	5 gram
------------------------------	--------

Gist:

Wyeast 1762 (Belgian Abbey II)

Hop:

Styrian Goldings (3,5% alpha)	40 gram	75 min
koken		
Hallertau Hersbrucker (3,5% alpha)	20 gram	25 min koken

Maischschema:

60 °	68 °	75 °	78 °
30 min	60 min	5 min	Afmaischen

Dit recept, wat Herman tijdens zijn lezing liet zien, wijkt enigszins af van het recept wat op de site van Herman staat: <http://www.geocities.com/NapaValley/2027/humulus.html>

Op zijn site geeft Herman een recept voor 10 liter met als uitkomst een SG van 1080. De totale storting (mout + suiker) bedraagt dan 3375 gram. Bij het recept hierboven met een totale storting van 5270 gram zal het dus gaan om een hoeveelheid van 15 – 16 liter.

Wie puzzelt er even mee?