

Recept van de maand: Little Rascal (tripel / sterke blonde?)

Het winnende recept van onze eindejaarscompetitie, een brouwsel van Jos Verlaak. Een licht bier, droog en toch bijzonder fruitig. Volgens de brouwer zelve een tripel

Ingrediënten:

Pilsmout	5500 gram	
Tarwevlokken	700 gram	
Witte kandijnsuiker	700 gram	2 min meekoken
Styrian Golding (3,1% alfa)	68 gram	60 min meekoken
Hallertau (3,4%)	10 gram	10 min meekoken
Saaz (2,1%)	10 gram	10 min meekoken
Koriander (vers gemalen)	15 gram	10 min meekoken
Sinaasappelschillen (bitter, gedroogd)	15 gram	10 min meekoken

Maisch schema:

55 °C	65 °C	68-70 °C	78 °C
5 min	15 min	70 min	1 min

Water: 14 liter maisch water, spoelwater 20 liter

Koken:

Totaal 70 min; hop en kruiden meekoken volgens hierboven vermeld schema.

Wort:

begin S.G. 1076
Giststarter 1,5 liter Wyeast 3787 met S.G. 1035
Na 7 dagen overgeheveld in vergistingsflessen bij S.G.1030
Na in totaal 5 weken vergisting gebotteld bij S.G.1013
Bottelsuiker 5 gram per liter

Opbrengst in totaal 24 liter bier

Kleur

Bitterheid

Alcoholgehalte

7 EBC

25 IBU

8,3 vol%