

## *Etiket Gerda: "Stienburd 10"*

Onderstaand etiket hoort bij bier wat op het in december gehouden clubkampioenschap de eerste prijs behaalde.

De prachtige tekening werd als we het goed hebben begrepen in een paar minuten door een familielid van de brouwer(s) gemaakt.

Wat in de zwart-witte kopie hier niet doorkomt zijn de fraaie pasteltinten.

**Bier van hoge gisting met nagisting  
op fles. Bevat gerstemout, hop,  
water, suiker en gist. Gebrouwen in  
Goutum naar Rochefort 10.  
Gebotteld op 21-01-2009**

**Alc. 9,5%  
33 cl.**



**GERDA 10  
STIENHURD**

## *Gerda Stienburd 10 (Rochefort 10)*

(Het recept van het winnende bier op het clubkampioenschap van De Koperen Tsjettel in december 2009)

Recept voor 40 liter

### *Mout:*

Pilsmout	12000 gram
CARA 50	1000 gram
Choco	75 gram

### *Maisschema*

55°	63°	73°	78°
10 min	40 min	20 min	5 min

### *Hop*

Hallertau Hertsbrucker (2,1%)	113 gram
Goldings (4,6%) (80 min koken)	51 gram
Saaz 3,2% (de laatste 20 min meekoken)	32 gram

Ingekookt tot 30 l

### *Suiker:*

210 g rietsuiker, 150 g basterdsuiker, 240 g witte suiker

### *Gist:*

Wyeast 1762 Belgian Abbey

Aanvangs S.G. 1090 ; na 1ste gisting (na 4 dagen) S.G. 1040

Eind S.G. 1024

Gebotteld met 150 g suiker in 82 flesjes

Ten tijde van de wedstrijd bijna 1 jaar gerijpt op fles.