

Brand Imperator kloon recept

(Recept voor 25 liter bier; 1^e prijs in categorie E op het ONK2014)

MOUT

Pilsmout (3EBC)	3366 gram (50%)
Münchenermout (15EBC)	2020 gram (30%)
Ambermout (50 EBC)	673 gram (10%)
Caravienne (66EBC)	673 gram (10%)

HOP

Hallertau Hersbrücker (3,0%)	25 gram	75 minuten meekoken
Hallertau Mittelfrüh (4,4%)	25 gram	75 minuten meekoken
Hallertau Hersbrücker (5,0%)	25 gram	20 minuten meekoken

GIST

Wyeast Munich Lager (2308) in 500ml gistslurrie

MAISCH schema

Temp	63°C	72°C	78°C
Tijd	45 min	30 min	1 min

Beslag 1 op 3,7 : Maischwater 25 liter
 Spoelwater 15,3 liter

Kooktijd 90 minuten

Vergisting 14 dagen bij 13°C, gelagerd bij 8°C tot helder

Begin SG 1064 Eind SG 1018

Berekend alcohol percentage 7,0 vol%

Bitterheid 27 EBU (Glenn Tinseth)

Kleur 30 EBC (Ray Daniels)

Jelle Wijbenga