

IPA "Ganesh Bitter"

(Recept voor 13 liter bier; 3^e prijs in categorie C op het ONK2014)

MOUT

Pale mout (7 EBC)	3000 gram
Caramout (120 EBC)	190 gram
Ambermout (50 EBC)	190 gram
Tarwemout	190 gram

HOP

Centennial (10,3%)	16 gram	60 minuten meekoken
Centennial (10,3%)	8 gram	15 minuten meekoken
Cascade (8,4%)	8 gram	15 minuten meekoken
Challenger (8,8%)	8 gram	15 minuten meekoken
Cascade (8,4%)	28 gram	30 min bij ca 90 C
Challenger (8,8%)	28 gram	30 min bij ca 90 C

GIST

Wyeast American Ale (1056) in giststarter van 500ml (wort met een SG van 1040, geroerd met magneetroerder en belucht, een weinig gistvoeding toegevoegd)

MAISCH schema

Temp	53°C	67-68°C	Niet uitmaischen
Tijd	10 min	60 min	

Beslag 1 op 2,7 : Maischwater 8 liter
 Spoelwater +/- 8 liter

Kooktijd 75 minuten

Begin SG 1060

Eind SG 1010

Berekend alcohol percentage 7,3 vol%

Bitterheid 80 EBU (Glenn Tinseth)

Kleur 29 EBC (Ray Daniels)

Bottelsuiker 8 gram/l

Jos Verlaak