

## ***Imperial Russian Stout “Bildtse IRS”- 1<sup>e</sup> Prijs***

*(Dit recept won in de december competitie van onze vereniging de 1<sup>e</sup> prijs. Brouwer is Jelle Wybenga, die er weer eens met de hoofdprijs vandoor ging)*

### **Mout:**

Pale ale mout (Maris Otter)	4EBC	18466 gram
Caramunich	123EBC	2916 gram
Chocolademout	900EBC	1215 gram
Special B	391EBC	972 gram
Zwarte mout	1200EBC	729 gram

### **Hop:**

Hallertauer Perle	5,0% alpha	124 gram	90 minuten koken
Magnum (USA)	14,0% alpha	89 gram	90 minuten koken
Hallertauer Perle	5,0% alpha	63 gram	20 minuten koken
Hallertauer Perle	5,0% alpha	63 gram	10 minuten koken

**Maischschem:** inmaischen 1:3,5.

Stap 1: 45 minuten op 63°C;                      Stap 2: 30 minuten op 72°C

Totaal watervolume 80 liter, voor 50 liter bier

Begin SG 1100    Berekende kleur 116 EBC ; bitterheid 87 EBU

### **Gist:**

Vergisting bij 20° met Wyeast 1272 America Ale II, giststarter 500ml.

Jelle Wybenga