

Recept van de maand

Dubbel: “Refterbier”

(het winnende bier van ons winter clubkampioenschap)

Hoeveelheid:	45 liter
Begin S.G.	1056
Eind S.G.	1012
Bitterheid	27,5 EBU
Kleur bier	79,3 EBC
Alcohol	5,7 %

Ingrediënten:

Pilsmout (3EBC)	3030 gram
Ambermout (50 EBC)	1050 gram
Cara mout (150 EBC)	2060 gram
Tarwemout (3 EBC)	3550 gram
Honing	700 gram
Kristalsuiker	1000 gram

Hop:

Challenger (8%)	60 gram	75 min meekoken
Hallertau Perle (6%)	30 gram	15 min meekoken

(het alfa percentage van de Perle is geschat, deze was in dit geval afkomstig uit eigen tuin)

Gist: Wyeast Belgian Abbey 2 ; 1762

Maischschem:	48°	52°	63°	73°
	10 min	15 min	30 min	20min

Af maischen bij 78°.

Totale kooktijd 75 min. De kruiden de laatste 15 min meekoken.

De honing na het koelen toevoegen

Bottelen na drie weken.

PS: uiteindelijk kwam de totale hoeveelheid op ongeveer 42 liter uit, dus helemaal exact zal bovenstaand recept niet zijn. Het is toch wel een bier met een leuke body geworden

JWS