

**Naam bier : Piipskoft (session IPA)**

2e prijs in klasse V op het ONK 2018; recept voor 20 liter

**Mout, soort:**

Pale mout	8	EBC	2620	gram
Caramel, Munich	120	EBC	100	gram
Munchener	17	EBC	350	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

**Hop, soort:**

Nelson Sauvín	12,50	%alfa	5	gram	90	min. Koken
Nelson Sauvín	12,50	%alfa	5	gram	60	min. Koken
Cascade	5,00	%alfa	5	gram	60	min. Koken
Nelson Sauvín	12,50	%alfa	15	gram	15	min. Koken
Nelson Sauvín	12,50	%alfa	25	gram	5	min. Koken
Nelson Sauvín	12,50	%alfa	70	gram	0	min. Koken
Amarillo	8,90	%alfa	20	gram	0	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

**Gist, soort:**

Gist 01 :	Wy 1332 Northwest ale	Giststarter:	ja
Gist 02 :		Giststarter:	ja / nee

**Maisch schema**

Temp, graden C	68	78			
Tijd, minuten	60	1			
Beslag:	1 op	7,5	Maischwater:	23,00	liter
			Spoelwater	8,60	liter
Kooktijd totaal	90	min	Kleur	18	EBC
Begin SG	1035		Bitterheid	47	EBU

**Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)**

Koudhop (Nelson Sauvín en Amarillo) toegevoegd na de hoofdvergisting. Eind SG 1007, berekend alcohol 3,5% abv