

Clubbier De Koperen Tsjettel 2020 - 2021

Recept voor 10 liter

Mout, soort:

| | | | | |
|------------|----|-----|------|------|
| Pilsnout | 3 | EBC | 2146 | gram |
| Roggemout | 5 | EBC | 522 | gram |
| Tarwemout | 15 | EBC | 116 | gram |
| Cara blond | 20 | EBC | 116 | gram |
| | | EBC | | gram |
| | | EBC | | gram |
| | | EBC | | gram |
| | | EBC | | gram |
| | | EBC | | gram |

Hop, soort:

| | | | | | | |
|--------------|------|-------|----|------|----|------------|
| Brewers Gold | 4,50 | %alfa | 22 | gram | 60 | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |
| | | %alfa | | gram | | min. Koken |

Gist, soort:

| | | | |
|-----------|---------------|--------------|-------|
| Gist 01 : | Fermentis K97 | Giststarter: | keuze |
| Gist 02 : | | Giststarter: | |

Maisch schema

| | | | | | |
|-----------------|------|-----|--------------|----|-------|
| Temp, graden C | 63 | 72 | 78 | | |
| Tijd, minuten | 60 | 15 | 5 | | |
| Beslag: | 1 op | | Maischwater: | | liter |
| | | | Spoelwater | | liter |
| Kooktijd totaal | 60 | min | Kleur | 12 | EBC |
| Begin SG | 1064 | | Bitterheid | 23 | EBU |

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Kruidenbultje de laatste 5 minuten meekoken. Hopgift : first wort.
 Vergisten bij 22°C. Eind SG 1013. Geur- en smaakprofiel: licht moutig, zoetig, kruidig en een fruitige geur. Ca 7,2 %abv. Kleur: licht amber - goudgeel