

### ***Naam bier : Domaine DuPage***

Recept door Tjipke van Gosliga. Een Belgian Pale Ale. Winnaar van het clubkampioenschap van De Koperen Tsjettel op vrijdag 13 mei 2022. Totaal volulme 22 liter. Een modificatie door Tjipke van het Domaine DuPage recept van Two Brothers Brewing wat b.v. in 2002 in BYO verscheen. Aldaar benoemd als een farmhouse ale.

#### **Mout, soort:**

Dingemans pilsnout	3	EBC	4160	gram
Weyermann Vienna	7	EBC	550	gram
Caramunich II Weyerm.	120	EBC	450	gram
Dingemans Münchener	15	EBC	180	gram
Melanoidin Weyermann	70	EBC	150	gram
		EBC		gram

#### **Hop, soort:**

Citra pellets	12,00	%alfa	3	gram	60	min. Koken
Citra pellets	12,00	%alfa	14	gram	30	min. Koken
Hallertau Hersbr. Bloemen	2,50	%alfa	30	gram	10	min. Koken
Citra pellets	12,00	%alfa	7	gram	10	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:	Korrel	BE134 Safale saison	Giststarter:	Nee
Gist 02:	Kies hier		Giststarter:	Vul in

#### **Maisch schema**

Temperatuurstap:	67	78			
Tijd, minuten:	60	10			
<b>Beslag (liter/liter):</b>	1	op	4,4	Maischwater:	22,00 liter
				Spoelwater:	9,33 liter
				Temp. spoelwater:	°C
Kooktijd totaal	60	min		Kleur:	22 EBC
Begin SG	1052			Bitterheid:	27 IBU

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

Eind SG 1001; SVG 98,1%; Vergisting starttemp 25,0°C; Eind SG hoofdvergisting 1004 (na 10 dagen) ; nagisting bij 20,0°C; gebotteld 28 dagen na brouwdatum. Gelagerd bij 18,0°C