

Het winnende recept van de Open Friese Kampioenschappen. Een mooi, straight-forward, recept. René gebruikt als receptsoftware "Brewfather". Wat de redactie opviel was, dat in dit programma ook de bitterheids index wordt uitgerekend, BU/GU, oftewel de bitterness units / gravity units ratio. Brouwhulp rekt hier ook mee. Wij vroegen ons af, wie van onze clubleden hiermee werkt. Welke praktische consequenties heeft deze waarde en wat doe je er mee?
 Waag er eens een mailtje aan naar: redactie@dekoperentsjettel.nl

Naam bier : Irish Dry Stout					
Recept door René Huitenga. Het winnende recept van de Open Friese Kampioenschappen amateurbrouwen op 25 juni 2022 te Grouw					
Mout, soort:					
Swaen©Dutch Pale Ale	8	EBC	4650	gram	
Gerstvlokken, ongemout	4	EBC	600	gram	
BlackSwaen©Chocolate B	900	EBC	390	gram	
BlackSwaen©Black	1200	EBC	97	gram	
		EBC		gram	
		EBC		gram	
		EBC		gram	
		EBC		gram	
		EBC		gram	
		EBC		gram	
Hop, soort:					
Columbus(USA) bloemen	15,00	%alfa	24	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
		%alfa		gram	min. Koken
Gist, soort:					
Gist 01:	Korrel	▼	Fermentis S-04	Giststarter:	Nee ▼
Gist 02 :	Kies hier	▼		Giststarter:	Vul in ▼
Maisch schema					
Temperatuurstap:	65	78			
Tijd, minuten:	90	5			
Beslag (kg/liter):	1 op	3,8	Maischwater:	21,92	liter
			Spoelwater:	6,63	liter
			Temp. spoelwater:	78,00	°C
Kooktijd totaal	90	min	Kleur:	75	EBC
Begin SG	1051		Bitterheid:	44	IBU
Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)					
Gebruikte installatie: Arsegran Easybrew 30 liter. De gerstvlokken eerst verstijfselen; 30 minuten in water koken, afkoelen en meemaischen. Eind SG 1015. Brouwzaalrendement 70%. Alcohol 6,0 %abv. Kookvolume 24 liter; vergistingsvat volume 18,9 liter. 3 weken vergisten op 20°C; 1 week lageren op 5°C. SVG 75%					