

## Naam bier : *Huftertje (Barley Wine)*

Door Tjipke van Gosliga, winnaar clubkampioenschap december 2022

### Mout, soort:

Pils (Dingemans)	3	EBC	2820	gram
Cara 45 (Dingemans)	45	EBC	460	gram
Carafa II (Weyermann)	1150	EBC	160	gram
Caramunich II (Weyerm)	120	EBC	460	gram
Choc.mout (Dingemans)	800	EBC	190	gram
Münchener (Dingemans)	15	EBC	2820	gram
Kristalsuiker	0	EBC	660	gram
		EBC		gram

### Hop, soort:

E.K Golding bellen	4,00	%alfa	32	gram	60	min. Koken
Styrian Goldings bellen	2,10	%alfa	32	gram	60	min. Koken
Styrian Goldings bellen	2,10	%alfa	14	gram	30	min. Koken
Tettnager bellen	2,40	%alfa	12	gram	30	min. Koken
Tettnager bellen	2,40	%alfa	12	gram	10	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

### Gist, soort:

Gist 01:	Anders	Fermentis Safbr.Abbaye	Giststarter:	Nee
Gist 02 :	Kies hier		Giststarter:	

### Maisch schema

	63 gr.	72 gr.		68 gr.	72 gr.	78 gr.
Tijd, minuten	45	30		45	30	10
<b>Beslag:</b>	1	op		Maischwater:	19,70	liter
				Spoelwater	4,29	liter
Kooktijd totaal	60	min		Kleur	90	EBC
Begin SG	1098			Bitterheid	38	IBU

### Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Volume 16,0 liter bier. Alc.gehalte: 10,4 vol%.  
Aangezuurd met 1,50 ml melkzuur.  
In mijn geval heb ik dubbel gemaist omdat ik niet zoveel mout in de korf kon hebben.  
Spoelwater verdeeld. Ik koel niet in de brouwketel maar in de ver-gistingsemmer.  
Kristalsuiker voor het koelen toegevoegd. Starttemperatuur vergisting 23,0 graden, daarna 22,0 graden. Nagisting bij 19 graden. Eind SG hoofdvergisting 19,0 graden.