

Voor een batch van 1500 liter Soet bier gebruikten wij:

Mouten en granen

	kg	%
Pilsmout	160	43%
Boekweit mout	92	25%
Havervlokken	92	25%
Cara 120	10	3%
Rookmout	5	1%
Zuurmout	11	3%
Rijstkaf*, 1 zak à 18kg		
Totaal	370	100%

*) De rijstkaf is een toevoeging voor de verbetering van de filtreerbaarheid in onze klaringskuip. De filtratietijd was nog relatief lang. Ons advies is dit te gebruiken.

Maischen

Liquor to grist ratio of 3,0

Maisch in		52 °C
1e rust	15 min.	52 °C
2e rust	30 min.	68 °C
3e rust	25 min.	72 °C
Afmaischen		77 °C

pH maisch 5,4 - 5,6 (correctie met melkzuur)

Ketel addities (60 min. kooktijd)

CaCl ₂	360 gr/brew begin kook
CaSO ₄	50 gr/brew begin kook
Magnum hop (12,1% alpha)	1000 gr/brew begin kook

pH begin kook	5,2 – 5,3
pH einde kook	5,1 – 5,2 (correctie met melkzuur)

(Op verzoek is het mineraalgehalte van het water dat bij Jopen gebruikt wordt beschikbaar)

Whirlpool

Temperatuur 85 °C
Rust 20 min.

Vers gemalen (ster)anijs	300 gr/brew whirlpool
Vers gemalen koriander	300 gr/brew whirlpool

Gist

WLP036 – intern opgekweekt naar 300 M cells/ml @ 99% Viability (90 liter) is een pitching rate van 18 M cells/ml (iets hoog).

Vergisting (9 dagen)

Koude wort temperatuur	18 °C
Vergistingstemperatuur	19 °C
Diacetyl rust	20 °C

Lagering

7 dagen 0 °C

Verwerking door centrifuge

Carbonatie vat – 4,8 g/l CO₂

Analyses eindproduct

Stamwort	14,0 °Plato
Alcohol	5,0% ABV
Rest extract	5,0 °Plato
ADF	65%
Troebling	70 EBC
Kleur	25 EBC
Bitterheid	20 EBU
pH	4,4