

Pale Ale	< Naam Bier	Brouwdatum: 26-jan-09	Recept Nr 5
-----------------	-------------	-----------------------	-------------

BROUWBLAD V5_2 © R. Baert, Reynaert Wijnmakers- & Brouwersgilde, ronbaert@vt4.net

Gewenste liters >>	40,0 lit.	kooktijd >>	60 min.	n infuusstappen>	3	pH water>	7,00
Tijdelijke Hardheid>	15°	°d of °f >>	f	Soort Zuur >>	m	concentratie:	80%

Dikte v.het beslag: dun, dik of medium>> **d**

Vergistbare grondst.	Extrakt Fact.	Mout-EBC's	kg	Deel -S.G.	Deel-EBC	
Belgische Pils mout	81,0	3,5				Hoefv. Maischwater: 30,7 l
Belgische Pale mout	81,0	9,0	7,000	44,87	12,62	Zuur in maischwater: 1,5ml
Munchen	80,7	15,0				Extra zuur in beslag: 0,4ml
Cara	77,0	50,0	1,500	9,14	14,28	Hoefv. spoelwater: 33,4 l
Chocolade Mout	74,0	800,0				Zuur in spoelwater: 8,0ml
Tarwe Mout	79,0	6,0	1,000	6,25	1,17	Uw bekomen S.G.↓ °Plato↓
Tarwe Vlokken	77,0	6,0				----
Maisvlokken / Maseline	81,0	3,0				Eind SG (bij bottelen) °Plato↓
Havervlokken	77,0	2,0				----
Rijstvlokken	85,0	0,2	1,000	6,73	0,04	Aantal g/l bottelsuiker:
Ander niet-suiker grondst.						
Bruine suiker Candido	100,0	0,1	1,000	9,31	0,03	Aantal liters bekomen wort:
Bruine suiker Candido	92,0	110,0				
Ander suiker grondstof						Alcohol vol% na Lagering:

TOTAAL=> **KG 11,5** S.G.(20/20) **1.076,3** EBC-kleur **29,3**

Te verwachten °Plato=> **18,4°**

Gebotteld vol% :	8,5 %
Schijnbare Vergisting:	8,9 %
Brouwzaalrendement:	----
Energetische waarde:	----

Hopgift: Indien Pellets : iets invullen onder veld van de hopsoort

Hop Soort:	hallertau	hallertau			
Niets of x invullen>>					
aantal gram:	70 g	66 g			
% AlphaZuur:	6,7	6,7			
Na..start koken(min.) :	5'	55'			

EBU aandeel: 22,8 3,1
Totale Bitterheid: 26,0 EBU

van 33 cl is dit zoveel als **----** klontjes suiker.

Kruiden / additieven	lers mos	Koriander				suikers
hoeveelheid (gram):						alle
min. na start koken:						50'

Notities / Maisschema

	temp.	rusttijd	bekomen opmerkingen
pH na koken (best 5,1) :	57,0 °C	5,0'	(Inmaischen)
Hoofdgisting gestart op:	66,0 °C	60,0'	
Dat.hevel na hoofdgist:	72,0 °C	30,0'	
Datum bottelen:	78,0 °C	1,0'	
Temp. Hoofdgisting:		---	
Temp. Lagering:			Gistsoort hoofdgisting: buisje strong ale
bekomen filtertijd :			Event. gistsoort lagering:
Koeltijd 100...25°C (min):			Gistsoort Bottelen:
Event. voorklaartijd:			S.G. bij 1e hevelen>> reeds helder?

Enkele geheugensteuntjes:
 Kleuren in EBC: B.v. Pils = 5..9, Tripel = 12..20, Amber = 18..30, Rodenbach = 55, Kriek = 60, Abdij donker = 55..95, stout = 150..235.
 Bitterheid in EBU: B.v. Witbier en Zure bieren: 15 EBU, Pils: 22...26 EBU, Abdijbieren: 20...33 EBU, Orval: 40 EBU, Duvel: 32 EBU, Guinness: 45 EBU. Maak voor bier van Start SG: 1050: 24 EBU, 1060: 32 EBU, 1070: 40 EBU, 1080: 45 EBU, 1090: 50 EBU.
 Noteer: De berekening voor zuurtoevoeging is veiligheidshalve zeer minimaal gehouden, afhankelijk van de moutsoorten zal u nog meer moeten aanzuren, vooral bij gebruik van veel bleke gerstmoutsoorten.
 De beslagdikte en het aantal gekozen infuusi stappen bepalen het te verwachten S.G.
 Het paswoord (om de formulevelden te beveiligen) is: < **brouwme** >