

ABT12 (Grainfather: 2021_9.3)

Omschrijving	Waarde
Kenmerk	2021_9.3
Naam recept	ABT12
Brouwdatum	9/9/2021
Bierstijl	Quadrupel
Volume	23,0 l
Begin SG	1,100 SG
Berekende kleur (Morey)	71 EBC
Berekende bitterheid (Tinseth)	23 IBU
Brouwzaalrendement	70,0 %
Kooktijd	60 min.

Water en brouwzouten

Hoeveelheid	Ingrediënt
3,00 l	Water uit Ename/Oudenaarde
20,00 l	Gedemineraliseerd water
10,20 g	CaCl ₂ (33%)
5,50 g	CaSO ₄
1,60 ml	Fosforzuur
2,40 g	NaCl
15,74 l	Spoelwater

Waterprofiel behandeld water

Ca	Mg	Na	HCO ₃	Cl	SO ₄
112 mg/l	2 mg/l	46 mg/l	42 mg/l	139 mg/l	146 mg/l

Vergistbare ingrediënten

Hoeveelheid	Naam	Mouterij	Kleur	%
5,00 kg	Barke Pilsnout	Weyermann	3 EBC	47,8 %
3,00 kg	Maris Otter	BMS	3 EBC	28,7 %
1,00 kg	Pale Ale mout	Dingemans	7 EBC	9,6 %
0,50 kg	Tarwevlokken	Supermarkt	2 EBC	4,8 %
0,15 kg	Vienna mout	Weyermann	7 EBC	1,4 %
0,50 kg	Bruine kandijnsuiker	Supermarkt	10 EBC	4,8 %
0,22 kg	Candimic Dark-78	Belgosuc	1894 EBC	2,1 %
0,10 kg	Dadelsiroop	Supermarkt	250 EBC	1,0 %

Maischschem

Omschrijving	Temperatuur	Stap tijd	Rust tijd	Beslagdikte
1ste	52,0 °C	15 min.	Direct > 62°	2,4 l/kg
2de	62,0 °C	15 min.	35 min.	2,4 l/kg
3de	72,0 °C	10 min.	45 min.	2,4 l/kg
4de	78,0 °C	5 min.	5 min.	2,4 l/kg

Hop

Hoeveelheid	Naam	Type	% alfazuur	Kooktijd/toevoeging	IBU
12,5 g	Magnum (Hoppecruyt)	pellets	12,7%	60 min.	14,4 IBU
30,0 g	Willamette	pellets	3,5%	15 min.	4,7 IBU
15,0 g	Golding (Hoppecruyt)	pellets	5,9%	15 min.	4,0 IBU

Overige ingrediënten


Hoeveelheid	Naam	Type	Gebruik
0,20 g	Rijstzulzen	anders	maischen
3,00 g	Korianderzaad	specerij	koken
3,00 g	Paradijszaad	specerij	koken


Gist

Hoeveelheid	Naam	Type
11,5 g	SafBrew Specialty Ale (T-58)	bovengist
11,5 g	Safbrew Abbaye (BE-256)	bovengist

Waterbehandeling

Behandeld water en doelen

Bitterheidsindex: Cl/SO4 ratio: 

Richtgetal Cl/SO4: Geschatte pH: 

Doel maisch pH:

Maischwater

Bron 1: Volume (l): l

Bron 2: Volume (l): l

Doel:

Brouwzouten toevoegen en aanzuren

Calciumchloride (CaCl2): g

Gips (CaSO4): g

Epsom zout (MgSO4): g

Keukenzout (NaCl): g

Voeg automatisch zuur of base toe voor bereiken doel pH

Ontzuren met: g

Aanzuren met: ml van %

Spoelwater

Volume: l

Waterbron(nen)

Alleen Ename/Oudenaarde

Alleen Gedemineraliseerd water

Zelfde mengsel als maischwater

Gewenste pH:

Zuur:

Concentratie: %

Aanzuren met ml

Water	Ca	Mg	Na	Tot Alk	SO4	Cl	maisch-pH	Cl/SO4
Ename/Oudenaarde	121 mg/l	14 mg/l	37 mg/l	341 mg/l	94 mg/l	35 mg/l	5,8	0,4
Na mengen	16 mg/l	2 mg/l	5 mg/l	44 mg/l	12 mg/l	5 mg/l	5,8	0,4
Aangepast	112 mg/l	2 mg/l	46 mg/l	42 mg/l	146 mg/l	139 mg/l	5,4	1,0