

# Herman's thuisbrouwerij

**Tarwe/rogge**

**Test zonder pilsnout**

**05-02-18**

Maischvolume: 14,07

## Beginggegevens:

Vooropgestelde hoeveelheid:(liter)	10
Gewenste dichtheid:	1071
Gistsoort:	MJ21
Datum giststarter:	geen
Datum malen mout:	05-02-18
Rendement installatie:	77%
Kooktijd:	60

## Berekende gegevens:

Maischwater:	10,92
Spoelwater:	8,29
Verwachte alcohol:	7,20
SG:	1071
Kg mout:	3,15
Beslagdikte: (liter/kg)	3,4
EBC:	9,64
IBU:	17,58

Mouten: (in kg)	kg	% stort	Hoppen: (in gr.)	gr.	na:
Tarwemout	2,85	90,3	Vanguard	8	1
Weyermann Roggemout	0,3	9,7	Saaz CZ (A)	20	40
			Glacier	28	52
				56 gr.	
			3,15 Kg		

Maischschem:	1	Suikers: (in kg)	% stort:	0,00
Stort°	71,27 °			
Graden	66 °	90 min		
0	0	0		
		Gistvoeding: (gr)	2	

Kruiden:	gram	Na kooktijd	Gisting: (waarden en datums zelf in te geven)
Calciumchloride	7,2 g	mais	Gistingstemperatuur 1: 21
Calciumsulfaat	1,2 g	mais	Gistingstemperatuur 2: 25
Fosforzuur 85%	0,6 ml	mais	Datum toevoegen gist:
Melkzuur (Lactol)	0,9 ml	spoel	Einde hoofdgisting:
Keukenzout	0,5 g	mais	Einde 2de gisting (lagering)
gedroogde sinaasschil	2 g	55	Lageringstemperatuur:
Koriander	1 g	55	Eind-SG:
	-		Alcoholgehalte
	-		Alcoholgehalte na botteling:

Benodigde flessen van:	Bottelgegevens: (liters en suiker zelf invullen)
0,25 liter	40 st.
0,33 liter	30 st.
0,75 liter	13 st.
1,5 liter	7 st.
Aantal liter te bottelen bier: 10	
Bottelsuiker (gr) 7,5 75	
Bottelgist: CBC-1	
Botteldatum:	

Aantal flessen	Inhoud	Liter bier
0	0,25	0,0
30	0,33	9,9
0	0,375	0,0
0	0,75	0,0
0	1,5	0,0
Overschot		-0,1

(neg. getal is bier over in bottlelemmer)