

Mijn thuisbrouwerij

Kriek 2018

Type S

11/08/2018

Brouwgegevens 1:

	Brix	°Plato	SG
Vooropgesteld SG:	16,67	16,10	1065,88
Gewenste liters bier:	29		
Gistsoort:	1 x T-58, 2 x MJ21		
Datum giststarter:	geen		
Vooropgesteld %-rendement:	67,5		
Ingestelde minuten kooktijd:	60		
HG: koud water (L)	0	Spoelwater>	
Stop spoelen bij >		< SG/Plato>	

Brouwgegevens 2:

Volume maischketel:	41,17
Maischwater:	31,74
Spoelwater:	20,74
Verwachte alcohol:	6,37
Kg mout:	9,43
Beslagdikte, liter/kg:	3,30
EBC:	52,27
IBU:	23,58

Mouten:	Kg	% stort
Palemout 7	4,00	43,10
Weyermann CaraHell	1,00	9,42
Tarwemout	2,00	22,48
Aromamout (Amber 150)	0,30	3,19
Weyermann Melanoidin mout	0,35	3,77
Havervlokken / havermout	1,00	9,90
Aromamout (Amber 100)	0,50	5,25
CaraPils 5	0,18	1,87
Aromamout (400)	0,10	1,02

Hoppen (in gr.):	gr.	na:
Vanguard	50	1

Maischschem:	Z
Stort-t°: 67,78 °C.	Graden: Minuten:
Geen eiwitrust, direct naar	63
β amylase (maltose)	63 15
Ga snel naar volgende stap	
α amylase (body)	72 45

Suikers:	%stort:	kg:

Kruiden:	gr:	na:
Calciumchloride 33% (CaCl ₂)	15	maisch
Calciumsulfaat/gips (CaSO ₄)	1	maisch
Keukenzout (NaCl)	1	maisch
Fosforzuur 80%	1	maisch
Fosforzuur 80%	1,7	spoel
Epsomzout (MgSO ₄)	1	maisch
Wyeast Nutrient blend	7,5	55
Krieken met pit	17	gistvat

Gisting: (waarden zelf in te geven)	
Gistvoeding:	7,25
Gistingstemperatuur1:	19
Gistingstemperatuur2:	22
Datum toevoeging gist:	
Einde hoofdgisting:	
Einde nagisting (op gistingsvat)	
Lageringstemperatuur:	
Eing-SG:	
Alcohol%:	
Alcohol% op fles:	

Aantal flessen in voorraad:	Inhoud:	Liter bier:
0	0,25	0,00
118	0,33	38,94
0	0,375	0,00
0	0,75	0,00
0	1,5	0,00
	Overschot:	9,94

Bottelgegevens:	
Aantal liters te bottelen bier:	29
Bottelsuiker:	7,5 217,5
Bottelgist:	F-2
Botteldatum:	