

HERM's thuisbrouwerij

Donkere Vijg (14/B04)

Type S

27-05-14

Beginggegevens:

Vooropgestelde hoeveelheid:(liter)	23,35
Gewenste dichtheid:	1073
Gistsoort:	Danstar BelleSaison korrel
Datum giststarter:	27-05-14
Datum malen mout:	27-05-14
Rendement installatie:	68%
Kooktijd:	75

Berekende gegevens:

Maischwater:	29,98
Spoelwater:	13,08
Verwachte alcohol:	7,66
SG:	1073
Kg mout:	7,74
Beslagdikte: (liter/kg)	3,8
EBC:	135,27
IBU:	27,21

Mouten: (in kg)	kg	% stort	Hoppen: (in gr.)	gr.	na:
Pilsnout 3	1	11,9	Hallertauer Perle (U)(3/12/	22	5
Palemout 7	2,5	29,7	EastKent Golding (A)	20	35
MO/CaraPils (80/20)	2,5	29,4	Styrian Golding (A)	20	55
Haver/tarwevlokken (50/50)	0,725	7,9	EastKent Golding (A)	30	67
Aromamout* (CaraAroma 350-450)	0,1	1,0	Saaz CZ (A)(9/1/15)	25	67
CaraAmber (60-80)	0,1	1,1			
Roggemout*	0,141	1,5			117 gr.
CaraMunich (Cara 120)	0,05	0,6			
Gerstvlokken	0,25	2,7			
Special W (250-300)	0,25	2,7			
CaraBelge 35 (Brouwland)	0,12	1,3			
	7,736 Kg				

Maischschemata:	M	Suikers: (in kg)	% stort:	10,15
Stortt°	45 °	Maltodextrine 8 D.E. (Brewbody)		0,1
Graden	42 °	Candico donkere stroop		0,23
Graden	52 °	Bruine (basterd)suiker		0,2
Graden	63 °			
Graden	72 °			
Graden	78 °			
		Gistvoeding: (gr)		6

Kruiden:	gram	Na kooktijd	Gisting: (waarden en datums zelf in te geven)
Biersol	5 ml	60	Gistingstemperatuur 1:
Zoethout	3 g	65	Gistingstemperatuur 2:
Koriander	3 g	65	Datum toevoegen gist:
Pastis	1 splpl	65	Einde hoofdgisting:
Vijgen (gedroogd)	600 g	65	Einde 2de gisting (lagering)
Calciumchloride	2 g	maisch	Lageringstemperatuur:
Abrikoos (gedroogd)	250 g	65	Eind-SG:
	-		Alcoholgehalte
	-		Alcoholgehalte na botteling:

Benodigde flessen van:	Bottelgegevens: (liters en suiker zelf invullen)
0,25 liter	Aantal liter te bottelen bier:
0,33 liter	Bottelsuiker (gr)
0,75 liter	Bottelgist:
1,5 liter	Botteldatum:

Aantal flessen	Inhoud	Liter bier
0	0,25	0,0
36	0,33	11,9
0	0,375	0,0
7	0,75	5,3
3,5	1,5	5,3
	Overschot	-0,12

(neg. getal is bier over in bottlelemmer)