

3-Granen Bokbier

Ditmaal een '3-granen bok' als recept en wel om twee redenen. Ten eerste omdat het seizoen der bokbieren weer aanbreekt en ten tweede omdat in dit recept een 'vreemde' mout verwerkt zit, nl. roggemout. Hiervan is bekend dat het zeer smaakvol kan zijn!

Ingredienten voor 10 liter 3-granen-bok van 7.0 vol% alcohol (incl. nagisting op fles):

pilsnout (3-4 EBC)	25%	663 gr
roggemout (4-5 EBC)	10%	265 gr
tarwemout (4-5 EBC)	5%	133 gr
munchener mout (15-20 EBC)	50%	1325 gr
cara-120 (120 EBC)	8.5%	200 gr
chocolade of geroosterde roggemout (800 EBC)	1.5%	40 gr

Inmaischen met 8 liter water.

Maisschema: 52 °C (20 min), 63 °C (45 min), 72 °C (15 min) en 80 °C (5 min)

Spoulen met water van 80-85°C totdat suikergehalte $G < 1008 \text{ g/dm}^3$, of ca. 9 liter water.

Bitterheid 28 EBU:

Herzbrucker/Hallertauer hopbloemen 5.0%: 26 gram, waarvan 50% als first-wort hopping (toevoegen aan het wort voordat het kookt) en resterende 50% als het wort kookt. 60 minuten kooktijd aanhouden. Indien alfazuur percentage anders dan 5.0% is, rechtsevenredig verrekenen!

Na het koken, het wort over ca. 3 gram Saaz hop (in de hopzeef) laten leiden en vervolgens snel afkoelen. Gist toevoegen en ca. 30-60 minuten beluchten. OG~1067 en FG~1013.

De kleur zal ca. 75 EBC zijn en is waar te nemen als robijn rood.

Gistkeuze:

De gist is veelal neutraal: een 'ale-gist' zal meestal de klus wel klaren en Delta-E of Delta-X of Wyeast 1007, 1084 en 1728 (Farma Import) zijn geschikt. Weleens worden meer fruitiger giststammen aangewend zoals Delta-V, C, T of W of Wyeast 1388 en 3787.

Indien U geen chocolademout wilt gebruiken en zelf geroosterde roggemout wilt maken ga dan als volgt te werk: Neem ca. 150% van de hoeveelheid die nodig is in bewerking. Laat deze hoeveelheid bleke roggemout ca. twee uur weken in water. Laat het uitdruipen en verwarm het tot rond 60 °C gedurende een uur. De korrelinhoud zal vloeibaar worden. 'Eest' het af in de koekepan totdat er blauwe walm vanaf komt. Laat het afkoelen en de geroosterde roggemout is klaar.

Doe het afeesten bij voorkeur buitenshuis of als Uw huisgenoten niet thuis zijn; dit voorkomt een hoop commentaar!!!

Succes!