

Brouwschema

Algemeen:
BROdeLuxe Online Rev.: A.03.03 [18-apr-24]
Naam Bier recept:
Brouwvorm: Enkelbrouw
Recept ID:
Recept openbaar?: ja
Brouwdatum:
Botteldatum:

Doelstelling bier:
Biersoort:
Volume: 10 L
Alcohol: %
Eind SG: kg/m3
Bitterheid: EBU
Koolzuurgehalte: gr/L

Ingredienten:
Totale Storting: gram
Totale Storting maisch: gram

Maisch schema:
Inmaischen met: L water (= L/kg storting)
Geschat Volume Maisch: L
pH maisch:

Spoelen:
Verwacht SG hoofdwort: 0.0 º Plato = kg/m3
Verwacht volume hoofdwort: L
Verwacht volume vrij hoofdwort: L
Spoelen tot: 3.0 º Plato = kg/m3
Benodigd liters spoelwater: L
Verwacht liters wort na spoelen: L
Verwacht kg wort na spoelen: kg
Verwacht SG wort na spoelen: 0.0 º Plato = kg/m3

Kooktijd:
Geplande kooktijd: min
Geschatte kooktijd:
NB. Indien de geschatte kooktijd afwijkt van de geplande kooktijd, verander dan of de hoeveelheid inmaischwater of verkort/verleng het spoelen of voeg extra water toe.

Aromahopgiften:



Bitterhopgiften:
gram pellets Alfazuur = % Tijd= min kooktijd

Na koken:
Verwacht Volume: 10 L = kg
Verwacht begin SG: º Plato = kg/m3
Verwachte kleur: EBC

Gistkeuzes:

Gebruikte Systeem Parameters:
Volume Maischketel in L: 10
Volume Filterkuip in L: 10
Volume Kookketel in L: 10
Volume onder filterplaat in L: 1
Water toegevoegd onder filterplaat in L: 0
Evaporatie tijdens koken in L/uur: 2

Bierstijl:
Naam: