

Het originele recept van de Meester Maerten, met brouwdatum 23 Nov 1997.

Brouwschema Meester Maerten

Algemeen:

BRodeLuxe Rev.: 2.11.0.202

BRodeLuxe Engine Rev.: 1.2.0.45

Recept opgemaakt in BRodeLuxe Versie: BRodeLuxe 2.11.0.202

Recept Versie Nummer: 2

Recept GUID: 63bbe1bc-d4ae-4321-8f6f-9abe41ed1f73

Bestandspad: C:\BRodeLuxe2\Recipes\Meester_Maerten_original.bro

Naam Bier recept: Meester Maerten

Brouwvorm: Enkelbrouw

Brouwdatum: 23-Nov-1997

Botteldatum: 07-Dec-1997

Brouwers: Peter Wester, BRodeLuxe gebruiker

Opmerkingen: Het originele recept van Meester Maerten, gebrouwen door Derek Walsh, Piet Tuinema, John Tuij en Peter Wester.

Doelstelling bier:

Biersoort: Pale Ale (Belgisch)

Volume (L): 100

Alcoholpercentage (vol%): 5.5

Eind SG (kg/m³): 1011

Bitterheid (EBU): 25

Koolzuurgehalte (gr/L): 5.0 (navergisting op fles draagt 0.4 vol% bij aan doelstelling alcoholpercentage.)

Ingredienten:

Totale Storting (gr): 21645

Totale Storting maisch (gr): 21645

15151 gr pilsnout = 70.00 % Storting, Verwacht EE = 60 %, EBC = 3,

3193 gr pale ale mout = 14.75 % Storting, Verwacht EE = 60 %, EBC = 6,

649 gr tarwemout = 3.00 % Storting, Verwacht EE = 60 %, EBC = 5,

1082 gr havervlokken = 5.00 % Storting, Verwacht EE = 60 %, EBC = 5,

1515 gr cara-120 = 7.00 % Storting, Verwacht EE = 60 %, EBC = 120,

54 gr zwarte mout = 0.25 % Storting, Verwacht EE = 60 %, EBC = 1400,

Maisch schema:

Inmaischen met (L): 90.9 (4.2 L/kg storting)

Geschat Volume Maisch (L): 121

pH Maisch: 5.2

Stap 1: 38 °C, 10 min, 0.7 °C/min,

Stap 2: 45 °C, 15 min, 0.7 °C/min,

Stap 3: 52 °C, 10 min, 0.7 °C/min,

Stap 4: 63 °C, 45 min, 0.7 °C/min,

Stap 5: 72 °C, 10 min, 0.65 °C/min,

Stap 6: 78 °C, 5 min, 0.6 °C/min,

Opmerking:

Spoelen:

Verwacht SG hoofdwort (kg/m³): 1050 = 13.0 °Brix = 12.5 °Plato

Werkelijk SG hoofdwort (kg/m³): 1050 = 13.0 °Brix = 12.5 °Plato

Verwacht volume hoofdwort (L): 64.3

Verwacht volume vrij hoofdwort (L): 54.1

Spoelen tot SG (kg/m³): 1012 = 3.1 °Brix = 3.0 °Plato

Benodigd liters spoelwater (L): 56

pH spoelwater: 5.2

Temperatuur spoelwater (°C): 80

Verwacht Wort na spoelen (L): 120 = 125.3 kg

Verwacht SG na spoelen (kg/m³): 1042 = 10.6 °Brix = 10.2 °Plato (Gebaseerd op de recept doelstellingen zonder toevoegen van extra water na spoelen!)

Opmerking:

Kooktijd:

Geplande kooktijd (min): 60

Geschatte kooktijd (min): 61 . Geschatte kooktijd is gebaseerd op inkoken van 120 L verzameld wort naar 100 L als doel volume, met een evaporatie van 20 L/uur.

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.

Hopgift(en):

Bitterhopgift(en):

71 gr Challenger, LEAF, 8.2 % alfazuur (HSF=1.00; 8.2 % alfazuur), 60 min kooktijd, BITTER,
47 gr Challenger, LEAF, 8.2 % alfazuur (HSF=1.00; 8.2 % alfazuur), 60 min kooktijd, FIRST WORT,

Aromahopgift(en):

120 gr Saaz, LEAF, 2.9 % alfazuur (HSF=1.00; 2.9 % alfazuur), 3 min kooktijd, AROMA,

Na koken:

Verwacht Volume (L): 100.0 = 105.0 kg

Verwacht Begin SG (kg/m³): 1050 = 12.8 °Brix = 12.3 °Plato

Verwachte kleur (EBC): 22

Gistkeuzes:

Gist 1: VLB3852 (Koln), 4 eenheden, Type: ALE, Vorm: LIQUID, Origineel, afkomstig bij Maximiliaan via Derek

Gist 2: Wyeast 3522 XL Belgian Ardennes biergist Activator (Wyeast), 4 eenheden, Type: ALE, Vorm: LIQUID, Alternatief

Toevoegingen:

-

Fermentatie en Lageren:

Periode 1: Temperatuur: 20 °C, gedurende 21 dagen, vergisten

Periode 2: Temperatuur: 12 °C, gedurende 21 dagen, lageren

Evaluatie bier:

Volume (L): 100

Begin SG (kg/m³): 1056

Eind SG (kg/m³): 1010

pH jong bier: Geen meetwaarde beschikbaar

Alcohol (vol%): 6.4

Brouwzaalrendement (%): 67.3

Schijnbare vergistingsgraad (%): 82.1

Bitterheid (EBU): 25.0

Kleur (EBC): 21.9

Energie (kCal/100 ml): 53.4

Opmerking:

Gebruikte Systeem Parameters:

Naam: KWBG installatie

Volume Maischketel (L): 200

Volume Filterkuip (L): 150
Volume Kookketel (L): 200
Volume onder Filterplaat (L): 8
Volume Water toegevoegd onder filterplaat (L): 8
Evaporatie tijdens koken (L/uur): 20
Brouwverlies (L): 0
Opmerking:

Water:

Naam van basis water profiel: KWBG
pH: 8
Calcium (mg/L): 43
Magnesium (mg/L): 9
Sulfaat (mg/L) : 50
Natrium (mg/L): 62
Chloride (mg/L): 91
Totale Hardheid (mg CaCO₃ per liter): 145.0
Carbonaat (mg/L): 0
Bicarbonaat (mg/L): 131
Alkaliteit: 107.0
Brouw water verdund met demi water (%): 0
Opmerking: Water samenstelling in het clubhuis van het KWBG.

Suiker ter afvulling:

250 ml: 1.5 gr suiker (=2.1 ml suikersiroop *)
300 ml: 1.8 gr suiker (=2.5 ml suikersiroop *)
330 ml: 1.9 gr suiker (=2.8 ml suikersiroop *)
450 ml: 2.6 gr suiker (=3.7 ml suikersiroop *)
500 ml: 2.9 gr suiker (=4.1 ml suikersiroop *)
750 ml: 4.2 gr suiker (=6.0 ml suikersiroop *)
1000 ml: 5.5 gr suiker (=7.9 ml suikersiroop *)
1500 ml: 7.9 gr suiker (=11.3 ml suikersiroop *)

* Suikersiroop = 0.7 gr/mL; SG=1256 kg/m³

Bier Stijl:

Naam: Pale Ale (Belgisch)
ID: 14
Klasse: A
Klassificatie: Dutch Beer Style
Type: Ale
OG_MIN (kg/m³): 1048
OG_MAX (kg/m³): 1054
FG_MIN (kg/m³): 1010
FG_MAX (kg/m³): 1014
EBU_MIN (EBU): 20
EBU_MAX (EBU): 30
KLEUR_MIN (EBC): 15
KLEUR_MAX (EBC): 27
KOOLZUUR_MIN (gr/L): 4.0
KOOLZUUR_MAX (gr/L): 6.0
ALCOHOL_MIN (vol%): 4.5
ALCOHOL_MAX (vol%): 5.5