

## **OBBK 13 B2 Irish Dry Stout**

Naam brouwers: Peter en René Vermerris

Lid van De Deltabrouwers, Goes

Brouwdatum: 28 april 2013

Botteldatum: 14 mei 2013

Biertype: Irish Dry Stout

Aantal liter bier: 20

Begin SG: 1047

Eind SG: 1013

Kleur: >100 EBC

Bitterheid: 40 EBU

Alcohol %: 5.0 Vol%

### **Mout/suikers**

3150 gram Pils mout 3 EBC

550 gram geroosterde gerst 1000 EBC

550 gram ambermout 50 EBC

250 gram chocolade mout ontbitterd 800 EBC

4500 gram totaal

### **Kruiden/additieven**

Geen

### **Water**

Brouwwater: 37 liter

Spoelwater: geen

Totaal: 37 liter

### **Maischschem**

Temperatuur in °C: 55 / 60 / 63 / 78

Tijd in minuten : 10 / 30 / 30 / 5

### **Hop**

East Kent Goldings, Bloemen 6.0 %, 25 gram, 90 minuten meegekookt (FWH), 20 EBU

Fuggles, Bloemen 5.5 %, 27 gram, 90 minuten meegekookt (FWH), 20 EBU

### **Kooktijd**

Totale kooktijd wort: 90 min

Kookpan inhoud: 50 Liter

### **Vergisting**

Wyeast 1084 Irish Ale

Hoofdgisting: 9 dagen bij 18 °C, daarna overgeheveld in schoon gistingvat.

Lagering: 6 dagen bij 19 °C

Suiker voor gisting op fles: 8 gram/liter

### **Bijzonderheden over dit bier:**

Klassering: 2e plaats klasse B – 85 punten.

Keurmeester: Theo van Eijden

Opmerkingen keurmeester: Mooi schoon bier en inderdaad het is ook een "Dry" Stout met mooie afdronk.

Visuele aspecten: 15 van 15

Basissmaak: 9 van 10

Body: 5 van 5

Mondgevoel: 5 van 5

Geur: 20 van 25

Smaak: 20 van 25

Nasmaak: 11 van 15