

OBBK 2011 B3

Naam brouwers: Peter en Rene Vermerris

Lid van De Deltabrouwers, Goes

Algemene gegevens

Naam brouwers: Peter en Rene Vermerris

Brouwdatum: 15 mei 2011

Botteldatum: 06 juni 2011

Biertype: Witbier

Aantal liter bier: 30

Begin SG: 1046

Eind SG: 1008

Kleur: 7 EBC

Bitterheid: 26 EBU

Mout

4000 gram Pilsnout 3 EBC

3000 gram Tarwemout 3 EBC

2000 gram Tarwe vlokken 3 EBC

Totaal: 9000 gram stort

Kruiden

Koriander: 18 gram

Sinaasappelschil: 22 gram

Water

Brouwwater: 55 liter

Spoelwater: niet

Totaal: 55 liter

Maischschema:

Temperatuur in °C: 55 / 63 / 74 / 78

Tijd in minuten : 10 / 30 / 20 / 5

Hop

Cascade, Bloemen 6.8%, 45 gram, 60 minuten meegekookt (geen FWH)

Kooktijd

Totale kooktijd wort: 60 min

Kookpaninhoud: 70 Liter

Gist

WB-06 korrelgist

Giststarter: Geen (los op wort gestrooid)

Niet belucht

Vergisting uitgevoerd in 2x 15 liter

Suiker voor gisting op fles: 6 gram/liter

Vergistingstemperatuur en duur

Hoofdgisting: 10 dagen bij 20 gr C, daarna overgeheveld in schoon gistingvat.

Nagisting: 13 dagen bij 20 °C

Bijzonderheden over dit bier:

Opmerking: 3e klassering A- klasse – 88 punten.