

## **ONK 2012 E2**

Naam brouwers: Peter en Rene Vermerris

Lid van De Deltabrouwers, Goes

### **Algemene gegevens**

Naam brouwers: Peter en Rene Vermerris

Brouwdatum: 30 december 2011

Botteldatum: 21 januari 2012

### **Biertype: Duvel kloon**

Aantal liter bier: 25

Begin SG: 1073

Eind SG: 1010

Kleur: 7 EBC

Bitterheid: 31 EBU

Alcohol %: 8.9%

### **Mout/suikers**

7200 gram Pilsnout 3 EBC

500 gram Rijstvlokken 3 EBC

1200 gram kristalsuiker

Beslagverhouding: 1 : 5

### **Kruiden/additieven**

Iers mos: 8 gram

3 ml 80% melkzuur, toegevoegd na 55 °C maisch stap

### **Water**

Brouwwater: 39 liter

Spoelwater: geen

Totaal: 39 liter

### **Maischschem:**

Temperatuur in °C: 55 / 63 / 74 / 78

Tijd in minuten : 10 / 50 / 10 / 5

### **Hop**

Goldings (uit poperinge), Bloemen 4.5 %, 37 gram, 60 minuten meegekookt (FWH)

Saaz (uit Poperinge), Bloemen 4.0 %, 40 gram, 60 minuten meegekookt (FWH)

**Kooktijd**

Totale kooktijd wort: 60 min

Rustig laten koken om karamelisatie (verkleuring) te voorkomen.

Kookpan inhoud: 70 Liter

**Gist**

Wyeast 1388 Propagator (Belgian strong ale)

Giststarter: 2 liter (afgegoten), 24 uur belucht

Suiker voor gisting op fles: 10 gram/liter

**Vergistingstemperatuur en duur**

Hoofdgisting: 9 dagen bij 21 °C, daarna overgeheveld in schoon gistingvat.

Lagering: 14 dagen bij 10 °C

Hergisting op fles: 6 weken bij 20 °C

**Bijzonderheden over dit bier:**

Opmerking: 2e klassering E- klasse – 86 punten.

Keurmeester: Eugene Straver

Aantal punten: 86

Visuele aspecten: 15 van 15

Basissmaak: 8 van 10

Body: 4 van 5

Mondgevoel: 4 van 5

Geur: 21 van 25

Smaak: 21 van 25

Nasmaak: 13 van 15