

## Recept Rochefort 10 (1)

Rochefort 10 heeft een diep roodbruine kleur. Het smaakt wat stroperig in de mond en heeft een uitgesproken fruitig palet. (peren, bananen, grondachtige smaken met een zweem van bittere chocolade in de lange, warme afdrank.

Als gist kan je een Wyeast 1762 gebruiken. Natuurlijk kan er ook een giststarter uit het depot van een flesje Rochefort gemaakt worden. Een zakje EDME zou ook goede resultaten geven.

Het recept is voor 10 liter.

Bitterheid: 25 EBU

Ingredienten:

- 3500 gr pilsnout
- 450 gr Caramelmout
- 10 gr Chocolademout
- 200 gr Rietsuiker
- 200 gr Bruine Kandijnsuiker
- 7 gr Hallertau hop 5,3 %
- 6 gr Goldings hop 4,6 %
- 11 gr Saaz hop 3,2 %
- 9 L maischwater
- 9 L spoelwater

Maischschemata:

- 15 min op 52 gr C
- 25 min op 60 gr C
- 30 min op 63 gr C
- 15 min op 68 gr C
- 5 min op 78 gr C

Kooktijd: 90 min

Na 30 min hop toevoegen.