



Brouwfiche Elcano Fraline

1. Ingrediënten

Type	Hoeveelheid		Kleur (EBC)
Pilsmout	1800	gram	5
Tarwemout	1800	gram	4
zuurmout	40	gram	5
Pale ale mout	40	gram	9

Andere Suikers, kruiden, ...

Type	Hoeveelheid		Kleur (EBC)	Kooktijd (min)
Yakult	4 flesjes	gram		na
Diepvries Framboos	2000	gram		0

Hop

Type	alfazuurgehalte	Hoeveelheid		IBU	Kooktijd (min)
Calypso	13.5	3.6	gram	6	60

Gist

Naam	Hoeveelheid		
US-05	2 zakjes	gram / ml	

Type gist

Korrel	x
Vloeibaar	
Eigen opgekweekt	



2. Maischschemo

Beslag water (in liter) :	13.5
---------------------------	------

Stap	Temperatuur	Rusttijd	Stap	Temperatuur	Rusttijd
Stap 1	50 °C	1 min	Stap 4	78 °C	10 min
Stap 2	66 °C	60 min	Stap 5		
Stap 3	72 °C	10 min	Stap 6		

Spoelwater (in liter)	23
pH van de maisch (optioneel)	5.2 Ph

3. Koken

Hoeveelheid wort vóór koken (in liter)	26 liter
Duurtijd koken (in minuten)	90 min
Hoeveelheid wort vóór de gisting (in liter)	21 liter



4. Vergisting

Temperatuur wort bij toevoegen gist	20 grd
Begindensiteit (Zeker in te vullen)	1042
Temperatuur tijdens de gisting	20 grd
Datum overheveling	12/7/2021
Lagering op temperatuur en lagertijd (dagen)	20 dagen 20 grd 6 dagen 3 grd
Einddensiteit (Zeker in te vullen)	1010
Hoeveelheid suiker voor de hergisting (gram/ liter)	8 gr/liter
Type suiker (Kristal, Honing, ...)	kristalsuiker

5. Bijkomende informatie

Voor kettelsouring Ph naar 4.6 brengen door toevoeging melkzuur.

Na maischen en spoelen kettlesouring doen door het toevoegen zuurmout, paleale mout en Yakult. Dit gedurende 43 uur tot 3.3 Ph en dan koken.

Bij het overhevelen op 12/7/21 Frambozen toevoegen.

Waterprofiel door behandeling

Ca:47 Mg:4 Na: 26 totAlc:27 SO4: 51 Cl:59