



Brouwfiche Elcano Karakterkop

1. Ingrediënten

Type	Hoeveelheid		Kleur (EBC)
Pils (brewferm)	5000	gram	3
Tarwevlokken (brewferm)	500	gram	3

Andere Suikers, kruiden, ...

Type	Hoeveelheid		Kleur (EBC)	Kooktijd (min)
Donkere kandijnsuiker	500	gram	425	15

Hop

Type	alfazuurgehalte	Hoeveelheid		IBU	Kooktijd (min)
Brewers gold	5.9	57	gram	27.6	45
Brewers gold	5.9	22	gram	4.2	10
Cascade (dry hop)	7.5	50	gram		0

Gist

Naam	Hoeveelheid	
Lallemand Belle Saison	11 gram	gram / ml

Type gist

Korrel	x
Vloeibaar	
Eigen opgekweekt	



2. Maischschemo

Beslag water (in liter) :	23
---------------------------	----

Stap	Temperatuur	Rusttijd	Stap	Temperatuur	Rusttijd
Stap 1	54 °C	15 min	Stap 4	78°C	15 min
Stap 2	67 °C	90 min	Stap 5		
Stap 3	72 °C	5 min	Stap 6		

Spoelwater (in liter)	9
pH van de maisch (optioneel)	

3. Koken

Hoeveelheid wort vóór koken (in liter)	25
Duurtijd koken (in minuten)	60
Hoeveelheid wort vóór de gisting (in liter)	20.5



4. Vergisting

Temperatuur wort bij toevoegen gist	23
Begindensiteit (Zeker in te vullen)	1058
Temperatuur tijdens de gisting	21
Datum overheveling	30/8/201
Lagering op temperatuur en lagertijd (dagen)	18
Einddensiteit (Zeker in te vullen)	1001
Hoeveelheid suiker voor de hergisting (gram/ liter)	6
Type suiker (Kristal, Honing, ...)	Kristalsuiker

5. Bijkomende informatie

Dryhopping met Cascade hoppellets aan 2.5g/l.