

De Hoeveelheid bier: 10 liter

INGREDIËNTEN RECEPT GEITEBEER

Mout

Pale ale mout 1200 gram 3-5 EBC
Munich mout 1100 gram 6-9 EBC
Caramout 100 gram 60 EBC

Hop Bloemen

Northern Brewer	6.6 Alpha
Hallertau Hersbrucker	2.5 Alpha
Saaz	2.0 Alpha

Gist

Wyeast Belgian Ardennes 3522

Suiker

Kristalsuiker 70 gram (Bottelen)
Kandij Suiker 50 gram (Brouwen)

MAISCHEN

Verwarm 8 liter water tot 50-58°C om te kunnen beginnen
Gebruik onderstaand schema.

Fase 1 50-58 °C 10 min

Fase 2 61-63 °C 30 min

Fase 3 72-75 °C 20 min

Fase 4 78°C



SPOELEN

Verwarm 7 liter water tot 78°C en spoel dit door de mout om de laatste suikers uit de mout te onttrekken.

KOKEN (60 MINUTEN)

Begin koken	15 gram Cascade toevoegen.
Na 30 minuten	15 gram Cascade toevoegen.
Na 50 minuten	20 gram Cascade toevoegen.
	50 gram Kandij Suiker
Na 55 Minuten	4 gram Koriander
	4 gram sinaasappelschil droog

KOELEN

Koel de wort zo snel mogelijk af naar 23°C en laat deze in het gistingsvat kletteren.

GISTEN

Voeg de vloeibare gist toe aan de wort en schud even met het gistingsvat. Zet nu het vat op een donkere plek op kamertemperatuur. Probeer regelmatig een meting uit te voeren met een hydrometer of refractometer om te kijken of het gistingsproces al klaar is. Is er gedurende drie dagen geen activiteit? Dan is het tijd om te bottelen.

BOTTELEN

Is het bier uitgegist? Voeg 6 gram kristalsuiker per liter bier toe. Bottel de flessen en zet ze donker weg. Na twee weken is de Geitebeer klaar om te drinken.