

Rookbier

van: **Erwin Vermeij**

klasse: **A**

stijl: **Rauchbier**

Recept gegevens

batchgrootte: **10 l.**

kooktijd: **90 min.**

alcoholpercentage: **5.3 %**


begin-SG: **1050**

eind-SG: **1010**

EBC (kleur): **0.0**

EBU (bitterheid): **20.0**

Ingrediënten

ingrediënt	hoeveelheid	kooktijd	waarde	bijzonderheden
Pilsnout (3 EBC) 	600 g.		3 EBC	Leverancier: Dingemans
Munichmout (17 EBC)	600 g.		17 EBC	
Rookmout	600 g.			
Zuurmout	50 g.			
Caramelmout (150 EBC)	75 g.		150 EBC	
Chocolademout (1000 EBC)	25 g.		1000 EBC	
Fuggles	20 g.	90 min.	4 α	Bloemen
Cascade	10 g.	5 min.	5 α	Bloemen
Lievrouwewedstro, gedroogde	4 g.	5 min.		
Wyeast 1007 German Ale	1			
Maischwater	8 liter			Leverancier: Kraan
Spoelwater				Leverancier: Kraan
Bottelsuiker	6gr/liter			

Maischschem

52 °C	63 °C	73 °C	80 °C
15 min.	50 min.	10 min.	1 min.

't Wort Wat receptendatabase: <http://www.twortwat.nl/recepten?id=95>