

Van Sandbergh (Golden ALE)

START SG	EIND SG	ABV	IBU	EBC
1047	1009	5%	24	16

Bierstijl: Golden ALE

Maischtijd: 60 min

Kooktijd: 60 min

Hoeveelheid bier: 10 liter

Brouwzaalrendement: 70%

Goud van kleur, door drinkbaar, citrus achtige aroma's en een alcoholpercentage van 5%

Ingrediënten:		
1700 Gram Pils mout	3 EBC	13 gram Centennia pellets (8% Alpha)
600 Gram Vienna mout	10 EBC	21 gram Azacca pellets (13,2% Alpha)
175 Gram Cara 120 mout	120 EBC	
SafAle US-05 (1 zakjes)		Kristalsuiker 7 gram per liter (bottelsuiker)

MAISCHEN

Verwarm 8 liter water tot 65°C en voeg alle mouten toe aan het water. De temperatuur zal hierdoor zakken tot net onder de 62°C. Houdt hierna het volgende maisch schema aan:

- 45 minuten op 62°C
- 15 minuten op 72°C
- 1 minuut op 78°C



Als de uit maisch temperatuur van 78°C is bereikt kan je beginnen met spoelen

SPOELEN

Verwarm 7 liter water tot 78°C en spoel dit door de mout om de laatste suikers uit de mout te onttrekken. Na het spoelen hou je ongeveer 13 liter over. Hiermee kan je starten met [kookproces](#).

KOKEN (60 MINUTEN)

Bij het Goudhaantje hebben we de wort 60 minuten gekookt. Bij start van de kook kun je 13 gram Centennia toevoegen aan de wort. Na het koken zet je het gas of de ketel uit en voeg je 21 gram Azacca toe. Deze blijft erin zitten tijdens het koelen. Je houd je ongeveer 11 liter over.

KOELEN

Koel de wort nu zo snel mogelijk af naar 21°C en laat deze in het gistingsvat kletteren. Op deze manier komt er zuurstof in het bier waardoor de gist goed zijn werk kan doen.

GISTEN

Bij 't Goudhaantje hebben we gebruik gemaakt van de SafeAle US-05. Voeg de gist toe aan de wort en schud daarna met het gistingsvat om de gist goed te verdelen. 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

Als het bier is uit gegist, is het tijd om te bottelen. Voeg 6 gram kristalsuiker per liter bier toe. Bottel de flessen en zet ze donker weg. Na een week of 4 is jouw eigen versie van 't Goudhaantje goed te drinken.

