



# RECEPT POLYGOON ANNA

## BATCH SIZE

VOOROPGESTELDE LITERS:	25 L	VOOROPGESTELD VOL %:	6 %
LITERS MAISCHWATER:	22 L	LITERS SPOELWATER:	22 L

## MOUT

SOORT MOUT	EBC- WAARDE	MASSA (G)
PILSMOUT	3	5000
TARWEMOUT	3	340
CARAMOUT	120	90

## BROUWWATER

AARD:	HARD WATER
MAISCH PH:	5,4
AANGEPAST MET:	FOSFORZUUR 25%

## MAISCHSCHEMA

TEMPERATUUR	RUSTTIJD (MIN)
63°C	50
72°C	30
78°C	15

## FILTREREN

SPOELWATER AANGEPAST MET:	FOSFORZUUR 25%
PH:	5,4
TEMPERATUUR:	80°C
FILTERTIJD:	30 MIN

## KOKEN-HOPPEN-KRUIDEN

SOORT HOP	ALFA-ZUUR (%)	MASSA (G)	BELLEN/PELLETS	KOOKTIJD (MIN)
STYRIAN GOLDINGS	4,6	34	PELLETS	75
SAAZ	2,3	19	PELLETS	15
COLUMBUS	16,9	15	BELLEN	5
CENTENNIAL	8,4	30	BELLEN	5
COLUMBUS	16,9	15	BELLEN	0
CENTENNIAL	8,4	30	BELLEN	0

KRUIDEN	MASSA (G)	GEPLET/GEMALEN	KOOKTIJD (MIN)
KORIANDERZAAD	2,5	GEHEEL	15

KLARINGSMIDDEL	MASSA (G)	KOOKTIJD (MIN)
IERS MOS	2,5	15

DIVERSEN	MASSA (G)	KOOKTIJD (MIN)
-	-	-

**VOLLEDIGE KOOKTIJD: 75**



# RECEPT POLYGOON

# ANNA

## VERWIJDEREN VAN HOP EN NEERSLAG EIWITTEN

WHIRLPOOLTIJD (MIN)	10 MIN
KOELTIJD (MIN)	20 MIN
BACKHOP	CENTENNIAL COLUMBUS

## HOOFDGISTING

BEGINDENSITEIT:	12,9°P
GISTSOORT	SAFALE US-05
PITCHTEMPERatuur:	25°C
BELUCHTING:	NEEN
TOTALE DUUR:	10 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	20°C
GISTVOEDING:	NEEN

## LAGERING

DENSITEIT:	2,5°P
TOTALE DUUR:	16 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	12°C
DRYHOP SOORT	-
DRYHOP MASSA	-

## BOTTLEN EN HERGISTING OP FLES

VOLUME BIER:	31L
EINDDENSITEIT:	2°P
VERGISTINGSSUIKER:	190G KRISTALSUIKER
TOEGEVOEGDE GIST:	SAFBREW F2
TOTALE DUUR:	14 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	24°C