



# RECEPT POLYGOON FLEUR

## BATCH SIZE

VOOROPGESTELDE LITERS:	31 L	VOOROPGESTELD VOL %:	7 %
LITERS MAISCHWATER:	25 L	LITERS SPOELWATER:	25 L

## MOUT

SOORT MOUT	EBC- WAARDE	MASSA (G)
PILSMOUT	3	4750
TARWEMOUT	4	2150
ROGGEMOUT	7	350

## BROUWWATER

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

## MAISCHSCHEMA

TEMPERATUUR	RUSTTIJD (MIN)
63°C	50
72°C	30
78°C	10

## 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	3,2	100	PELLETS	75
SAAZ	3,4	30	PELLETS	15
KRUIDEN	MASSA (G)	GEPLET/GEMALEN	KOOKTIJD (MIN)	
KORIANDERZAAD	3	GEHEEL	15	
JASMIJNBLOEMEN	20	-	10	
CITROENGRAS	60	GEKNEUSD	10	
KLARINGSMIDDEL	MASSA (G)	KOOKTIJD (MIN)		
IERS MOS	6	15		
DIVERSEN	MASSA (G)	KOOKTIJD (MIN)		
-	-	-		
VOLLEDIGE KOOKTIJD:				75



# RECEPT POLYGOON FLEUR

## VERWIJDEREN VAN HOP EN NEERSLAG EIWITTEN

WHIRLPOOLTIJD (MIN)
KOELTIJD (MIN)
TOEVOEGINGEN

10 MIN

20 MIN

-

## HOOFDGISTING

BEGINDENSITEIT:
GISTSOORT
PITCHTEMPERatuur:
BELUCHTING:
TOTALE DUUR:
OMGEVINGSTEMPERatuur:
GISTVOEDING:

13°P

SAFALE BE-134 (SAISON)

25°C

NEEN

10 DAGEN

20°C

NEEN

## LAGERING

DENSITEIT:
TOTALE DUUR:
OMGEVINGSTEMPERatuur:
DRYHOP SOORT
DRYHOP MASSA

1,0°P

20 DAGEN

12°C

-

-

## BOTTLEN EN HERGISTING OP FLES

VOLUME BIER:
EINDDENSITEIT:
VERGISTINGSSUIKER:
TOEVOEGDE GIST:
TOTALE DUUR:
OMGEVINGSTEMPERatuur:

31L

1,0°P

250G KRISTALSUIKER

SAFBREW F2

14 DAGEN

24°C