



RECEPT POLYGOON KAMIEL

BATCH SIZE

VOOROPGESTELDE LITERS:	25 L	VOOROPGESTELD VOL %:	9.5 %
LITERS MAISCHWATER:	22.5 L	LITERS SPOELWATER:	15 L

MOUT

SOORT MOUT	EBC- WAARDE	MASSA (G)
PILSMOUT	3	5600
SPECIAL B MOUT	260-320	1200
CARA MOUT	120	600
CHOCOLADE MOUT	900	80

BROUWWATER

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

MAISCHSCHEMA

TEMPERATUUR	RUSTTIJD (MIN)
67°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	65	PELLETS	75
KRUIDEN	MASSA (G)	GEPLET/GEMALEN	KOOKTIJD (MIN)	
KORIANDERZAAD	1,5	GEMALEN	15	
KANEELPOEDER	2	-	15	
KLARINGSMIDDEL	MASSA (G)	KOOKTIJD (MIN)		
IERS MOS	6	15		
DIVERSEN	MASSA (G)	KOOKTIJD (MIN)		
-	-	-		
VOLLEDIGE KOOKTIJD:				75



RECEPT POLYGOON KAMIEL

VERWIJDEREN VAN HOP EN NEERSLAG EIWITTEN

WHIRLPOOLTIJD (MIN)	10 MIN
KOELTIJD (MIN)	20 MIN
TOEVOEGINGEN	-

HOOFDGISTING

BEGINDENSITEIT:	16,4°P
GISTSOORT	SAFALE BE-256 (ABBAYE)
PITCHTEMPERatuur:	25°C
BELUCHTING:	NEEN
TOTALE DUUR:	7 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	20°C
GISTVOEDING:	NEEN

AANMAAK VANILLE EXTRACT

VANILLESTOKJES	1,75
ALCOHOLEXTRACT	40% ALCOHOL
VOLUME (L)	200ML
WERKWIJZE	

VANILLESTOKJES OPENSNIJDEN EN MERG LOSMAKEN. HET GEHEEL TOEVOEGEN AAN DE 40% ALCOHOL. MINSTENS TWEE WEKEN LATEN RUSTEN OP KAMERTEMPERatuur. ALCOHOLOPLOSSING KAN OOK VERVANGEN WORDEN DOOR RUM OF VODKA.

TWEDE GISTING

BEGINDENSITEIT:	3,8°P
GISTSOORT	BREWFERM CHAMP
TOEVOEGING	500G SUCROSE
PITCHTEMPERatuur:	25°C
BELUCHTING:	NEEN
TOTALE DUUR:	7 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	20°C
GISTVOEDING:	NEEN

LAGERING

DENSITEIT:	NVT
TOTALE DUUR:	19 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	12°C
DRYHOP SOORT	-
DRYHOP MASSA	-

BOTTLEN EN HERGISTING OP FLES

VOLUME BIER:	25L
TOEVOEGINGEN:	VANILLE EXTRACT
VERGISTINGSSUIKER:	175G KRISTALSUIKER
TOEVOEGDE GIST:	BREWFERM CHAMP
TOTALE DUUR:	14 DAGEN
OMGEVINGSTEMPERatuur:	24°C