

Naam bier: Bakker bier #B2

Brouwdatum: 02 February 2020

Based on WARC by Wil vd Broek

Liters bier: 23L

Begin SG: 1075

Begin Brix: 18.2

Alcohol Percentage: 8%

Eind SG: 1014

Eind Brix: 3.6

Bitterheid: 30 EBU

Afwegen

Moutsoort	Aantal gram
Pilsnout	6470

Hopsoort	Aantal Gram	Bakje
Styrian Goldings	50	B1
Saaz	48	B1
Styrian Goldings	13	B2
Saaz	25	B4

Kruidsoort	Hoeveelheid	Bakje
Iers mos	1	B2
Koriander	18	B4
Komijn	1	B4
Karwij	1	B4
Sinasappelschil	35	B3

Vullen

Benodigd Maischwater: 21.4 Liter

0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Benodigd spoelwater: 11.1 Liter

0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Maischen

53°	60°	70°	78°	°	°	°	°	°	°
15	45	30	5						

Koken

Hopnaam	Kooktijd	Bakje	Check
Styrian Goldings	70	B1	
Saaz	70	B1	
Styrian Goldings	15	B2	
Iers mos	15	B2	
Sinasappelschil	10	B3	
Saaz	5	B4	
Koriander	5	B4	
Komijn	5	B4	
Karwij	5	B4	

Checklist

GF aansluiten + verbinden tablet	
Circulatie pomp GF in elkaar zetten (let op balletje + veer)	
GF filters in de ketel zetten (let op siliconen ringen)	
GF spoelen + doorlopen	
GF vullen met maischwater	
GF aanzetten op maisch IN temperatuur	

Afwegen mouten	
Mout schroten	
Afwegen hopaddities	
Afwegen kruiden	

Spoelwaterketel vullen	
Spoelwaterketel aanzetten op temperatuur	

Wortkoeler aansluiten	
Waterslang aansluiten	
Vergistingsvat doorspoelen	
Kraantjes assembleren	
Kraantjes goed sluiten	

Schoonmaak

GF vullen met schoonmaak middel	
GF doorspoelen 10min	
Wortkoeler doorspoelen 10min	
Wortkoeler uit elkaar halen (let op wortometer)	
Binnenketel GF uit elkaar halen	
GF pomp uit elkaar halen	
Spoelketel leeg + droog maken	
Alle Onderdelen afspoelen met water	