

**Basiskenmerken**

Omschrijving	Waarde	Omschrijving	Waarde
Kenmerk	2018-08-04	Begin SG	1,083 SG
Naam	2Beer Eisbock	Eind SG	1,024 SG
Brouwdatum	04-08-2018	Alcoholgehalte	7,7 vol.%
Bierstijl	Eisbock/Ijsbok	Berekende kleur	17 EBC (Morey)
Volume	59,6 l	Berekende bitterheid	36 IBU (Rager)
Brouwzaalrendement	77,7 %	Bitterheidsindex	0,45 BU/GU
		Kooktijd	90 min.

Water(behandeling)

Hoeveelheid	Ingrediënt
Water uit Zutphen	65,90 l
Spoelwater	22,32 l

Waterprofiel

Ca	Mg	Na	HCO3	Cl	SO4	pH besl.	Rstalk.	Cl/SO4
66 mg/l	12 mg/l	66 mg/l	215 mg/l	94 mg/l	41 mg/l	5,4 pH	121,8 mg/l	2,3

Vergistbare ingrediënten

Hoeveelheid	Percentage	Naam	Mouterij/herkomst	Kleur
13,19 kg	61,5 %	Swaen Pilsner	De Swaen	3 EBC
4,95 kg	23,1 %	Swaen Munich Light	De Swaen	14 EBC
3,30 kg	15,4 %	Swaen Vienna	De Swaen	10 EBC

Maischschem

Naam	Temp.	Type	Opw.tijd	Rust	Beslagdikte
Eiwitrust	53,0 °C	Infusie	1 min.	20 min.	3,1 l/kg
Beta-amylase	63,0 °C	Directe verwarming	20 min.	30 min.	3,1 l/kg
Alfa-amylase	72,0 °C	Directe verwarming	15 min.	30 min.	3,1 l/kg
Uitmaischen	78,0 °C	Directe verwarming	10 min.	5 min.	3,1 l/kg

Hop

Hoeveelheid	Naam	Alfazuur	Kooktijd	IBU
46,2 g	Challenger	10,1%	60 min.	21
98,9 g	Amarillo	8,9%	20 min.	15

Gist

Hoedanigheid	Hoeveelheid	Naam	Herkomst	Type
droog	3,0 l starter	M31 Belgian Tripel	Mangrove Jack's	bovangist

**Brouwdag**

Kenmerk	Waarde	Kenmerk	Waarde
Starttijd		Eindtijd	
pH maischen	6,5 pH	SG eind maischen	1,073 SG
		Maischrendement	82,4%
Temp. spoelwater	75,6 °C	pH laatste afloop	7,5 pH
pH spoelwater	7,5 pH	SG laatste afloop	1,082 SG
pH start koken	5,8 pH	pH eind koken	5,4 pH
SG start koken	1,078 SG	SG eind koken	1,083 SG
Volume start koken	65,4 l	Volume eind koken	59,6 l
Rendement start koken	80,1%	Rendement eind koken	77,7%
Whirlpoolettijd	0 min.	Volume naar gistingsvat	55,0 l
Koelertype	Dompelkoeler	Beluchtingstijd	0,0 min.
Koeltijd	20 min.	Beluchtingssnelheid	0,0 l/min
Gekoeld tot	23,0 °C	Belucht met	Lucht

Vergisting

Kenmerk	Waarde	Kenmerk	Waarde
Starttemperatuur vergisting	22,0 °C		
Maximum temp. hoofdvergisting	24,0 °C		
Eind temperatuur hoofdvergisting	21,0 °C		
Eind SG hoofdvergisting	1,038 SG	Schijnbare vergistingsgraad	54,2%
Temperatuur nagisting	21,0 °C		
Start lagering	02-09-2018		
Temperatuur lagering	21,0 °C		
Eind SG	1,024 SG	Schijnbare vergistingsgraad	71,1%
Alcoholgehalte	7,7 vol.%		

Verpakken

Bottelen		Op fust zetten	
Kenmerk	Waarde	Kenmerk	Waarde
Datum verpakken	02-09-2018		
Volume op fles	0,3 l	Volume op fust	0,0 l
CO2 gehalte	3,7 vol.	CO2 gehalte	3,7 vol.
Type suiker	Kristalsuiker	Druk op fust	1,2 bar
Hoeveelheid	10,0 g/l	Alcohol op fust	7,7 vol.%
Totaal	3 g	Temperatuur fust	0,0 °C
Alcohol op fles	8,3 vol.%		
Temp. hergisting	20,0 °C		



Proeven

Kenmerk	Waarde
Proefdatum	08-11-2018
Bewaartemp.	19,0 °C
Kleur	35 EBC
Helderheid	Helder
Schuim	Fijn en stabiel blijvend
Aroma	Fruiting, half zoet, matig kruidig
Smaak	zoet/caramel, licht kruidig, complex
Nasmaak	
Mondgevoel	Plakkerig/mondklevend, lichtvettig
Oordeel	Fijn, subtiel, complex volgens BKG keurmeester. Clubkampioen 2018 Edes Wijn- en Biergilde
Cijfer	8,5

Notities

Keuring gedaan door keurmeester Bierkeurmeestersgilde (BKG) tijdens clubkampioenschap Edes Wijn- en Biergilde (EWBG), november 2018.