

Voorbeeld recept kloonbier Chimay

(tbv clubkampioensschap mei2008)

Na ampel beraad heeft de vergadering van de november bijeenkomst het onderstaande recept op punt gesteld. De bron is op hobbybrouwen.nl terug te vinden, ooit door ene 'Ton' daar gedeponeed en nu door ons aangepast.

Recept voor 20 liter:

Pilsmout 3 EBC	4480 gram (64%)
Tarwebloem	840 gram (12%)
Special "B" 350 EBC	350 gram (5%)
Chocolademout 900 EBC	63 gram (1%)
Donkere kandij 15 EBC	500 gram (9%) 1 uur meekoken
Kristalsuiker	500 gram (9%) 1 uur meekoken

Maischschem:

52°	10 min
61°	30 min
71°	20 min
77°	5 min

Hopjes:

Styrian Goldings 5,5%	40 gram 1 uur meekoken
Spalt 3,5%	30 gram Laatste 20 min.
Hersbrücker 3,5%	30 gram Laatste 5 min.

Gist

Wyeast 1214 Belgian Abbey

Begin SG: 1073, kleur: 70 EBC, bitterheid: 33 EBU