

## *Chimay Blauw Kloon recept.*

Hierbij het recept waarmee Fons Michielsen op ons clubkampioenschap van mei 2008 heeft gewonnen. Hij heeft het min of meer gebrouwen naar een recept wat we gezamenlijk op een clubavond hadden uitgedokterd, met als uitgangspunt een paar recepten die we van internet hadden gehaald en bestudeerd. Unaniem was men het er over eens, dat het origineel uitermate dicht werd benaderd.

### **Quadrupel, recept voor 20 liter**

#### *Mout en suiker:*

Pilsmout (3EBC)	2750 gram
Tarwebloem	514 gram
Special "B" mout (350EBC)	430 gram
Chocolademout (900ENC)	40 gram
Donkere kandij (15 EBC)	307 gram
Kristalsuiker	307 gram

#### *Hop:*

Styrian Goldings (3,1%)	43 gram	60 min koken
Spalt (4%)	16 gram	20 min koken
Hersbrücker (2,1%)	31 gram	5 min koken

Er werd ingemaischt met een 1 : 2,5 beslag

#### Maisch schema:

52 °C	61 °C	71 °C	77 °C
10 Min	30 Min	20 Min	5 Min

Gist: giststarter van opgekweekt depot uit een flesje Chimay Rood

Begin SG 1084

Eind SG 1020

Het resultaat was een hoeveelheid uitslagwort van 17 liter.

*Noot van de redactie: dit recept heeft het om triviale redenen niet gehaald tot het ONK, waar het in categorie "E" ongetwijfeld zeer goed mee had kunnen doen. We zullen het nooit weten.*