

<b>Naam bier:</b> SADAS	<b>Moutsuiker:</b> 6805 gram	<b>361</b>	<b>WARC 4.0 © WvdB oktober 30, 2010</b>
<b>Type Bier:</b> Bière de Garde Ambree	<b>Spoelrendement:</b> 80 %		
<b>Liters bier:</b> 40 ltr	<b>Mouten:</b> 8507 gram	<b>Brouwdatum: februari 21, 2014</b>	
<b>Begin SG:</b> 1065 16,0 Plato	<b>Suiker:</b> 0 gram	Moutsuiker = liters bier x gr suiker/liter	
<b>Geschat eind SG:</b> 1012 3,1 Plato	<b>Rendement suiker:</b> 100 %	Mouten = moutsuiker x spoelrendement (%)	
<b>Alcohol:</b> 7 %	<b>Mouten-suiker:</b> 8 gram	Mouten corrigeren voor moutrendement	
<b>Bitterheid mg/ltr:</b> 30 EBU	<b>Geschatte bierkleur:</b> 0 EBC	Te gebruiken mout: (Mouten * aandeel) / n(%)	

Mouten	Kleur	n (%)	%	gram	Hop	Alfa %	Min.	Bijd.Bit	Gram
Pilsmout	6	82	63	6540	Perle	6,5	60	22	61
Munchener	24	83	27	2770	Perle	6,5	3	3	67
Caramel 250	250	79	5	540					
Melanoidin	70	81	5	530					
<b>Totaal</b>			100	10380			60	25	128

Maischen: in = inmaischen, verhogen (/) altijd met 0.85°C/ minuut, afkoeling 0.03°C/min, regeling op ±0.5°C											
Temperatuur (°C)	37	52	58	60	65	68	70	73	75	78	0
Rusttijd (min)		IN				30		15		1	

Maischdikte 1 op 3	80% melkzuur (ml)	7,5	Spoelen SG	Brix	Gist
Maischwater (ltr) 31	pH maisch	pH sp. voor 7	Begin 1080	19,3	Bier #1 Fermentis Safbrew T-58
Spoelwater (ltr) 21	5,4	pH sp. na 5,2	Eind 1080	19,3	Bier #2 Wyeast 1762 Belgian Abbey II
Bel. (min)	Open vergisting (SG, dat, temp)	Suiker (gram, dat)	Gesl. vergisting (SG, dat, temp)	Bottelen (SG, datum)	Verg.gr.(%)
Bier #1 0	1063 21/feb/14 27-20	1080	1010 28/feb/14 19	1008 2/mrt/14	87
Bier #2 0	1063 21/feb/14 27-19	1020 0/jan/00	1018 28/feb/14 19	1017 4/mrt/14	73

40 liter wordt altijd vergist in twee 30 liter vaten, eventueel met verschillende gisten Bier #1 en Bier #2 (elk 20 liter)

5 gram koriander  
een sinasappel schil raspen

Klasse: D		Soort: Bière de Garde Ambree		Volgens BKG keuringsformulier 14 Maart 2010			
Proefdatum:		Plaats:		Plaats:			
Presentatie		4	0			4	0
Koolzuur		6	0			6	0
Kleur							
Kleur volgens klasse							
Kleur volgens soort							
Helderheid							
Schuïmkraag		5	0			5	0
Schuïmstabiliteit							
Geur		25	0			25	0
Smaak		25	0			25	0
Basismaak		10	0			10	0
Body		5	0			5	0
Mondgevoel		5	0			5	0
Nasmaak		15	0			15	0
<b>Totaal</b>		<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>