

## Open Nederlands Kampioenschap 2011 A3 Witbier - De Kiekert

Opmerkingen keurmeester: Mooi witbier, prima in balans. Het zoetige had wellicht iets minder gemogen.

Lekker! 🍺 90 punten.

Door: Rob kijk in de Vegt

### Basis

Omschrijving	Waarde
Naam recept	BarBier - Witte Kuif
Kenmerk	K002
Brouwdatum	4-4-2011
Biertype	Witbier
Aantal liters	25
Gewenst begin SG	1050 (5,3 Vol% alc.)
Brouwzaalrendement	75,0%

### Algemeen

Omschrijving	Waarde
Totaal brouwwater	36,4 liter
Maischdikte	3,5 l/kg
Maischwater	19,9 liter
Spoelwater	15,0 liter
Kooktijd	90 minuten
Berekende kleur	8 EBC (BrouwVisie)
Berekende bitterheid	15 EBU (Glenn Tinseth)

### Mout

Moutnaam	% Stort	Massa	Kleur
Pilsmout 3 EBC	51,3 %	2919 gr	3 EBC
Tarwevlokken	14,7 %	838 gr	4 EBC
Tarwemout	29,2 %	1662 gr	3 EBC
Havervlokken	4,7 %	268 gr	4 EBC

### Hop

Hopnaam	% Alfazuur	Massa	Kooktijd	Bitterheidsaandeel
Hallertau Hersbrücker	2,9 %	40 gr	90 minuten	13 EBU
Hallertau Hersbrücker	2,9 %	20 gr	10 minuten	2 EBU

## Kruiden

Naam kruid	Massa	Kooktijd
Oranjeschil bittere curacao	10 gr	10 Min.
Koriander	10 gr	10 Min.

Opmerkingen	Zakje koriander bij Natuurwinkel. Koriander in de vijzel.
-------------	--

## Gist

Omschrijving	Waarde
Gistsoort	3944 Belgian Witbier
Gist toegevoegd als	Giststarter
Volume starter	200 ml
Beluchtingstijd	3 uur
Temperatuur giststarter	22°C
Gistvoeding	Siris
Hoeveelheid	5 gram per 100 ml
Opmerkingen	Propagator>Wortpoeder+gistvoeding Siris>1ltr>Magneetroerder+beluchten>Vermeerderen cellen>Koelkast>Afgieten> 2ltr wort+voeding>Vermeerderen cellen>Koelkast>Afgieten op brouwdag>Activeren met halve ltr wort+ Magneetroerder.

## maischema

Stap nr.	Temperatuur	Rusttijd	Maischdikte
1	40°C	10 minuten	3,5 l/kg
2	52°C	17 minuten	3,5 l/kg
3	61°C	45 minuten	3,5 l/kg
4	72°C	48 minuten	3,5 l/kg
5	78°C	1 minuten	3,5 l/kg

Opmerkingen	pH spoelwater behandeld met citroenzuurpoeder. pH spoelwater 4.2
-------------	--

Uiteindelijk werd het SG 1046 na koeling. Rendement is dan werkelijk 70.2%.

Eerste dagen de baby op 21-22 °C gehouden. Derde dag 21.5 °C, dag daarna temp. nog 1 °C naar beneden tot 20.5 °C. SG 5e dag 1030. Overhevelen op de 7e dag bij SG1020. 1 dag later schuimt hij zo hevig dat ik het waterslot moet reinigen temp is nu 18.6 °C. Dat houdt hij nog een dag vol. Het wort laat ik nu iedere dag zijn natuurlijke temp verlagen, ten teken dat de activiteit afneemt.

Na 3 weken gelagerd te hebben is het FG 1010 en besluit ik te bottelen met 7 gram suiker per ltr.. Geur prima, citrus en kruidigheid is aanwezig, smaak nog dun en flauw als zijn grote Inbevbroer Hoegaarden witbier, wat een paar weken later zal veranderen in een meer ambachtelijk witbier.