

Open Nederlands Kampioenschap 2012 V1, Amerikaans gehopte pilsner (Urtype)

Door: Ton van Gelder

Met het onderstaand recept ben ik eerste geworden in de vrije klasse. Het is een pils, oorspronkelijk gebrouwen voor de Brand pilsbrouwwedstrijd. Het bier is gebrouwen op 4 maart 2012.

Mijn doelstelling was het brouwen van een vrij bittere pils, met Amerikaanse hoppen gehopt. Voor de Brand wedstrijd was het bier blijkbaar niet wat ze zochten, in de vrije klasse viel hij gelukkig dus beter in de smaak.

Het is een bier waarbij ik mij bij het vergisten wat zorgen heb gemaakt over het uiteindelijke resultaat, omdat de vergisting niet zover was doorgedaan als eigenlijk zou moeten volgens de boekjes. Maar uiteindelijk blijkt dat iets meer body met voldoende bitterheid en hoparoma toch een mooie balans en 89 punten kan opleveren. Het bier doet iets bitterder aan dan de berekende 30 IBU doet vermoeden.

Mouten/vlokken

4250 g Pilsnout (3 EBC)

250 g cara-hell (20 EBC)

250 g havervlokken (uit het schap van de supermarkt)

Gemaischt met 20 l water. Maisch iets aangezuurd met melkzuur tot ca. pH 5.3

Maischschem

10 minuten 52 °C

40 minuten 62 °C

15 minuten 72 °C

afmaischen bij 78 °C

Spoelen met 18 l spoelwater van 78-80 °C , aangezuurd met melkzuur tot pH 5-5.5

Koken en hopt

Gedurende 1 uur gekookt

Gebruikte hoppen: Crystal (3.3 %) en Citra (15 %)

Bij aanvang koken: 20 g Crystal en 5 g Citra

Na 40 minuten: 20 g Crystal en 10 g Citra

Bij beëindiging van het koken: 20 g Crystal en 10 g Citra

Vergisting en lagering

Gist: Korrelgist W34/70

Na afkoelen tot ca. 20 °C ca. 2 minuten met de koelspiraal gesplashed en vervolgens twee zakjes korrelgist op de 24 l gestrooid.

In de eerste dag teruggekoeld naar 12 °C en gedurende ongeveer een week vergist. Overgeheveld in de mandfles (en een klein deel in een oortjesfles) voor de navergisting bij 13 °C. Het bleek echter dat de activiteit er uit was. Daarom al na 4 dagen navergisting gebotteld en daarna nog 14 dagen bij 14 gr voor de navergisting op fles. Gebotteld met 3.5 g suiker/liter.

Na de vergisting gedurende een maand gelagerd bij 1 °C.

De analyse van het Brand lab, de berekeningen van BrouwVisie en de eigen meting:

Original extract (% m/m): 12.90

Begin SG (meting): 1049

Eind SG: 1016 (!)

Kleur: 7.8 EBC

Alcohol: 4.7 % (V/V)

Bitterheid (BrouwVisie): 30 IBU