

ONK 09 D1 Quadrupel - Raymond Oosterwijk

Eerste prijs tijdens het ONK 2009.

Raymond was ook zo vriendelijk om ook zijn logboekgegevens te verstrekken.

Recept Quadrupel voor 33 liter

Mout:

6kg Pilsnout

3 kg Munichmout 20EBC

1 kg Karamelmout 150EBC

1 kg kandijnsuiker

40g chocolademout

Hop:

142g Hallertau (4.0%) 60 min gekookt

30g Hallertau (4.0%) 15 min gekookt

Logboek:

Zaterdagmorgen 27-12-2008 10u gistzak kapot geknapt (Wyeast 1762 Belgian Abbey II XL dd 27 oct 2008). Na 3 uur begon deze al dik te worden. Geen giststarter gemaakt.

Zaterdagmiddag geschroot.

Maischwater 30 liter (1:3, zonder kandijnsuiker en choc mout).

1,5 liter water in dubbele wand gedaan.

30l warm water in de ketel en verwarmen naar ong 48 graden.

Alle mout behalve choc mout en kandijnsuiker toegevoegd om 9:45 uur.

Verwarmen naar 53 °C (bij 51 °C gestopt met branden).

53gr rust van 9:52 tot 10:12 uur (20 min)

pH=5,5. Geen correctie.

Van 10:12 tot 10:28 verwarmen naar 63 °C Brander gestopt bij 60 °C.

Niet later, nu bij 61 °C gestopt. Liep door tot 6 °C. 1,5 l koud water toegevoegd

(totaal 31,5 l maischwater).

Van 10:28 tot 10:58 rust op 63 °C (30 min).

Van 10:58 tot 11:12 verwarmen naar 66 °C.

Om 11:12 jodiumproef kleurt nog blauw.

Van 11:12 tot 11:47 rust op 66gr (35 min).

Om 11:47 jodium wordt heel iets blauw (buitenste randje).

Van 11:47 tot 11:57 verwarmen naar 72 °C.

Om 11:57u jodium blijft bruin.

Van 11:57 tot 12:07uur rust op 72 °C (10 min).

Om 12:07 u jodium blijft bruin.

Van 12:07 u tot 12:17 uur verwarmen naar 80 °C.

Rust op 80 van 12:17 uur tot 12:27 uur.

Beslagkuip wordt spoelkuip. Hevelfilter erin en rust.

Ondertussen spoelwater verwarmt naar zo'n 80 °C.

Eerste keer dat ik het spoelwater op aanrecht en op 3 kratten heb geplaatst. Van hieruit direct in de beslagkuip laten lopen.

Dit om de oxidatie te verminderen.

Start spoelen om 12:32uur.

Spoelen tot 13:00 uur.

Ongeveer 15 liter spoelwater toegevoegd.

Ongeveer 37 liter wort (43 cm in ketel).

Kandijsuiker en choc mout toegevoegd.

SG voor het koken incl kandijsuiker en choc mout: 1.078.

Koken van 13:22 u tot 14:22 u (60 min).

Vanaf begin koken 142 g Hallertau herzbrucker hop toegevoegd.

Om 14:05 u 4 l water toegevoegd.

Om 14:05 uur, 14 g koriander (minstens 2 jaar oud), 3 vingers Iers mos.

Koelspiraal erin om 13:15 uur.

Afkoelen met koelspiraal. Halve banaan toegevoegd na koken.

Aantal liters wort na koelen: 34 l

32,50 liter (zonder giststarter).

pH wort na het koelen: niet gemeten.

SG na het koelen: 1.084.

Beluchten van 16:00uur tot 16:20 uur met pure zuurstof (0,5l/min) minimale stand.

Giststarter toegevoegd om 16:15 u.

Beluchten van 16:50 tot 17:10 u.

Het eind SG is 1020 geworden.