

## **ONK 10 B2 - Dunkel Weizen - Raymond Oosterwijk**

Tweede plaats ONK 2010.

Recept Dunkel Weizen voor 32 liter.

### **Mout:**

4.2 kg Tarwemout 3 EBC

1.6 kg pilsnout 3 EBC

1.2 kg karamelmout 150 EBC

### **Hop:**

65 g Hallertau Herzbrucker bellen 3,4% (60 min koken)

20 g Hallertau Herzbrucker bellen 3,4% (15 min koken)

### **Gist**

Wyeast 3068 Weihenstephan

### **Maischen:**

Maischwater 28 liter (1:4)

53 °C 20 minuten

63 °C 30 minuten

66 °C 15 minuten (tot jodium negatief)

78 °C 2 minuten

Spoelwater blijf ik gebruiken totdat in mijn kookketel voldoende heb gevuld.

Denk dat ik zo'n 15 l spoelwater steeds gebruik.

Ik maak mijn spoelwater in een elektrische ketel die ik op hoogte heb staan.

Het water hevel ik dan direct in het spoelvat.

### **Koken**

60 minuten koken

Laatste kwartier toegevoegd

20 g hop

1/2 banaan (in kleine plakjes gesneden)

10 kruidnagels

Iers mos

### **Giststarter:**

Ik gebruik geen echte giststarter. Ik gebruik de Wyeast XL verpakking die ik na opstarten direct toevoeg. **Gisting:** SG:1056 FG:1012