

## ONK 06 E2 - Westmalle Dubbel - Ton van Gelder

Met het onderstaande recept heb ik de tweede plaats gehaald op het laatste ONK in de klasse E, Westmalle Dubbel imitaties.

Per 10 liter:

1500 g Pilsnout, 3 EBC

200 g Pale ale, 7 EBC

200 g cara-aroma, 300 EBC

500 g donkere kandij (van de Edah, CSM dacht ik)

### **Maischschemata:**

1 op 3.25 inmaischen

10 minuten 52 graden

40 minuten 61 graden

20 minuten 71 graden

5 minuten 77 graden

Spoelen tot 13-14 liter

Koken gedurende 1 uur.

### **Hopgift:**

Styrian Goldings (5.5 %) gedurende 60 minuten meekoken

Spalt (3.7 %) gedurende de laatste 10 minuten meekoken.

Filtreren, afkoelen, gist toevoegen (starter van Wyeast 3787), de eerste uren regelmatig beluchten.

**Het begin SG was 1065, berekende EBC-waarde: ongeveer 65, EBU-waarde: 25**

**Het eind SG kwam uit op 1010**

Het bier was 8 maanden oud op de keuring.

### **Verdere bijzonderheden.**

Bij het St Petri gilde hebben we ieder jaar een bierexperiment. 2005/2006 was dat het brouwen van een Westmalle Dubbel imitatie, met het idee om die ook in te leveren op het

volgende ONK. Ik had toen, na wat zoeken en natuurlijk ook kijken op hobbybrouwen.nl een recept opgesteld dat uitging van 1800 g pilsnout, 200 g cara-aroma en 500 g donkere kandi. Het bier had moeten uitkomen op een SG van 1063 en, 60-65 EBC en 26 EBU. Nu had ik nog een kiekje pale ale liggen, vandaar dat ik iets ben afgeweken van het recept en ik was uiteindelijk wat hoger uitgekomen met het begin SG, vandaar dat ik iets water heb toegevoegd waardoor de teruggerekende storting ook iets anders was.

In eerste instantie dacht ik dat het bier wat lichter van kleur was geworden, maar na verloop van tijd was de kleur toch prima. De eerdere schijnbaar lichtere kleur had waarschijnlijk te maken met de gist die nog in het jongbier zweefde. Verder vond ik dat de gebruikte gist toch een apart, wat fenolisch luchtje had. Ook bij andere brouwers met dezelfde gist kon je dat ruiken. Maar na verloop van tijd (8 maanden was het bier bij de keuring) was het luchtje grotendeels weg. Toch vind ik het niet zo'n fijne gist als de Wyeast 1214. Maar ja, het moest een Westmalle imitatie worden.

Op de keuring kreeg het bier 82 punten. Het commentaar was: goede kopie, wat aan de zoete kant.

Opmerkelijk: Ik had het ook in de D-klasse ingeleverd. Daar kreeg het bier 70 punten met de volgende opmerkingen.

'Het bier moet van alles wat meer hebben: meer body, meer zoetheid en iets donkerder'.

Voor mij geeft dat aan dat als je wat wilt bereiken in de D-klasse je een wat meer uitgesproken (vaak zwaarder) bier moet hebben. In de lange rij van te keuren dubbels valt een dubbel die niet al te zwaar is onvoldoende op, terwijl het blijkbaar wel een goede kopie van één bier kan zijn.

Brouw ze en groet,

Ton