

ONK 07 E2 La Chouffe - Ton van Gelder

Onderstaand recept leverde de tweede plaats op in de kloonklasse. De keurmeester had er 87 punten voor over.

Hoeveelheid 27.5 liter

Begin SG 1075

Eind SG 1010.

10 EBC

31 EBU

storting:

5000 g pilsbiermout 3 EBC (69 %)

500 g tarwebloem (7 %)

250 g ambersbiermout 50 EBC (3.5 %)

suiker (na maischen, tijdens/na koken, 21 %)

beslagdikte: 1 op 3.5

maischschema:

10 minuten 52 gr

40 minuten 61 gr

20 minuten 71 gr

5 minuten 77 gr

spoelen met 21 liter spoelwater, 78-80 gr

Koken:

1 uur, tijdens koken 1500 g suiker toevoegen

Hopgift:

50 g Spalt Select (3.7%) en 50 g Hersbrucker (3.4 %) hele uur meekoken.

Kruiden:

Laatste 10 minuten 10 g curacoaschil (Brouwland), 8 g gemalen koriander (Silvo), 3 g karwijzaad (Silvo)

Vergisting:

Wyeast gist 3522, Belgian Ardennes, giststarter gemaakt, van ca. 750 ml.

Brouwdatum: 3 dec 2006

Botteldatum 29 dec 2006, tussendoor niet overgeheveld.

Gebotteld met 6 g suiker per liter.

Opmerkingen:

Het oorspronkelijke recept had 1 kg suiker. Omdat mijn eindvolume iets te hoog uitviel, heb ik na het koken nog gecorrigeerd met 500 g suiker. Hierdoor was het suikeraandeel behoorlijk hoog. Dit had tot gevolg dat het eind SG mooi laag was, maar het bier heeft ook een beetje een scherpe nasmaak.

Heel droog doet het bier toch ook niet aan. De keurmeester beoordeelde de geur en smaak zelfs iets te zoet. Zelf denk ik dat de zoetige indruk wat uit de koriander komt. Een volgende keer zou ik toch iets minder suiker gebruiken.

Ik heb inmiddels een stuk of wat keren gebrouwen met doodgewone patentbloem en het bevalt mij prima. Je kunt het volgens mij goed vergelijken met tarwevlokken, alleen het extractgehalte is nog iets hoger. Ik zal al vast verklappen dat ik het ook weer in mijn Chimay Blauw ga stoppen. Chimay geeft ook aan dat ze er tarwezetmeel instoppen.

De koriander en karwijzaden komen ook gewoon uit het kruidenrekje bij de supermarkt. Of de karwij echt te proeven is, ik betwijfel het. Eigenlijk heb ik het helemaal niet zo op kruiden in het bier.

Overhevelen of niet: het blijft een dilemma. Soms doe ik het wel, vaak ook niet. Mijn hoogst scorende bieren op de verscheidende ONK's waren niet overgeheveld. Ik bottel meestal na zo'n 3 weken. Als ik het bier veel langer zou laten staan, dan is het volgens mij niet zo goed. Tot 3 weken valt het volgens mij nog wel mee met autolyseproducten van de gist in het bier. Toch heb ik het idee dat ik het proces iets beter controleer met overhevelen, dus een volgende keer doe ik het misschien wel weer.

Hop:

Geen aparte hoggift in de laatste 5 of 10 minuten. In een volgende brouw zou ik dat wel weer doen.

Suikergift bij bottelen:

Ik gaf altijd 8 g/l. Sinds een half jaar bottel ik ook de helft op biertender vaatjes. Bevalt

prima. Maar ik heb daarom wel mijn suikerdosering iets omlaag gebracht. En ik moet zeggen dat het bier op fles er niet echt onder te lijden heeft. Zes gram blijkt toch ook wel genoeg.

Tot zover mijn overwegingen.

Vriendelijke groet en brouw ze,

Ton van Gelder