

Blauwpoortbier

(Een zware stout van het type: “Export Stout”, zie ook het artikel over Porters en Stouts elders in dit blad.)

Recept voor 36,5 liter bier (dus reken maar terug naar 10 liter: alle aantallen vermenigvuldigen met 0,274):

Mouten:

Blackmout (1400 EBC):	750 gram
CARA (120-150 EBC):	1500gram
CARA (200 EBC):	1500 gram
Pale mout (7 EBC) :	10500 gram

Hop : Golding (4%), meekoken vanaf het begin

Gist: korrelgist “Trappist” , na 10 dagen nog Wyeast1214 toegevoegd.

Maischwater: 40 liter

Spoelwater: 22 liter.

Maisch schema:

	55 graden	66 graden	77 graden
	10 min	90 min	30 min
Kooktijd :	70 minuten		

Begin SG: 1090

Eind SG: 1029

Het bier is gebrouwen op 31-08-2002 en gebotteld op 19-10-2002, dwz, een gedeelte was al op vat afgevuld op 05-10-2002

Jan Sikkens