

Recept van de maand

Dit keer een lekkere Fryske Tripel

Na verschillende tripels gebrouwen te hebben, heb ik van alle recepten wat genomen. Hieruit ontstond deze tripel. Het “beestje” moest toch een naam hebben en het is dus “Fryske Tripel” geworden.

Het is een tripel met 9,3% Alc.

Ingrediënten voor 15 Liter:

4050 gram Pilsnout 3 EBC
1125 gram Munich mout 17 EBC
310 gram Kristal suiker (laatste 10 minuten)
28 gram Saaz hop 3,2% (v.a. begin koken)
11 gram Hallertauer hop 3% (laatste 15 min. koken)
3 gram Koriander zelf gemalen) (laatste 15 min.)
1,5 gram Zoethoutpoeder (laatste 15 min.)
3 gram Iers mos (laatste 15 min.)
3 gram Ster anijs (laatste 15 min.)
13,5 l. Maischwater

	54 graden	63 graden	73 graden	78 graden
Maischschemata	15 min	15 min	25 min	5 min

Kooktijd 90 minuten

10 liter spoelwater

Gist: Judas gist van de Zeeuwse gistbank

Begin S.G. 1080

Eind S.G. 1012

Jan de Waal