

Recept van de maand

Tripel: “Neptunus”

Hoeveelheid:	40 liter
Begin S.G.	1076
Eind S.G.	1014
Bitterheid	32,8 EBU
Kleur bier	16,7 EBC
Alcohol	8 %

Ingrediënten:

Pilsmout (3EBC)	8000 gram
Munich mout (17 EBC)	500 gram
Havervlokken	1500 gram
Tarwevlokken	1500 gram
Licht rietsuiker	600 gram
Kardemon	0,3 gram
Koriander	4 gram
Zouthout (stokjes, gebroken)	10 gram

Hop:

Challenger (7%)	65 gram	75 min meekoken
Challenger (7%)	10 gram	15 min meekoken
Hallertau Perle (6%)	25 gram	15 min meekoken

Gist: Wyeast Belgian Abbey 1214

Maischschem:

48°	52°	63°	73°
10 min	5 min	30 min	20min

Af maischen bij 78°.

Totale kooktijd 75 min. De kruiden de laatste 15 min meekoken.

Bottelen na drie weken.