 

Hierdense Biermannen Ale

**MOUT**3400 Gram Pils mout 3 EBC  
1200 Gram Vienna mout 10 EBC  
250 Gram Cara 120 mout 120 EBC

**Hop**23 gram Centennial pellets (8% Alpha)  
42 gram Azacca pellets (13,2% Alpha)

**Gist**SafAle US-05 (2 zakjes)

**Suiker**Kristalsuiker 120 gram (bottelsuiker)

**MAISCHEN**Verwarm 16 liter water tot 65℃ en voeg alle mouten toe aan het water. De temperatuur zal hierdoor zakken tot net onder de 62℃. Houdt hierna het volgende maischschema aan:

* 45 minuten op 62℃
* 15 minuten op 72℃
* 1 minuut op 78℃

Als de uitmaischtemperatuur van 78℃ is bereikt kan je beginnen met spoelen.

**SPOELEN**Verwarm 14 liter water tot 78℃ en spoel dit door de mout om de laatste suikers uit de mout te onttrekken. Na het spoelen hou je ongeveer 25 liter over.

**KOKEN (60 MINUTEN)**Bij het Goudhaantje hebben we de wort 60 minuten gekookt. Bij start van de kook kun je 23 gram Centennial toevoegen aan de wort. Na het koken zet je het gas of de ketel uit en voeg je 42 gram Azzaca toe. Deze blijft erin zitten tijdens het koelen. Je houd je ongeveer 21 liter over.