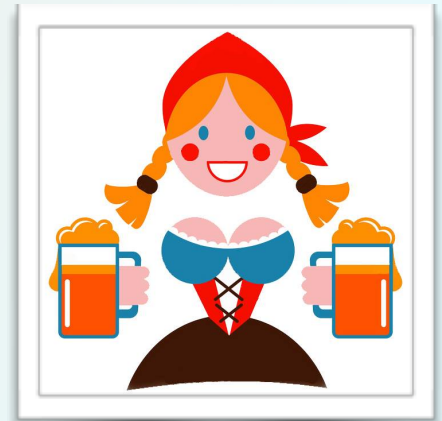


DBB - GRACE'S SECRET V2

Ingredienten (2,3L/KG)

6500 gram	Pilsmout 3 EBC
1500 gram	Palemout 7 EBC
500 gram	Amber mout 60-80 EBC
250 gram	Cara mout 120 EBC
Maischen	25 minuten op 62 graden
	40 minuten op 72 graden



10 gram	Citra hop 12%	75 minuten meekoken
8 gram	Simcoe hop 13,2%	75 minuten meekoken
20 gram	Citra hop 12%	30 minuten meekoken
60 gram	Citra hop 12%	10 minuten meekoken
10 gram	Simcoe hop 13,2%	10 minuten meekoken
60 gram	Citra hop 12%	Whirlpool
60 gram	Citra hop 12%	7 dagen koudhoppen
20 gram	Simcoe hop 13,2%	7 dagen koudhoppen

20 liter	Maiswater
18 liter	Spoelwater
2 zakjes	US-05 gist

Verwacht	
Begin SG	1050-1070
Rendement	65%
IBU	63
EBC	21
Volume	22 liter
Biertype: Amerikaanse IPA	
Kooktijd: 75 minuten	

Brouw datum	
Batch#	
Begin SG	
Datum op gistfles / SG	
Bottel datum / inhoud	
Eind SG / alcohol	
Suiker / liter	
Aantal flessen	