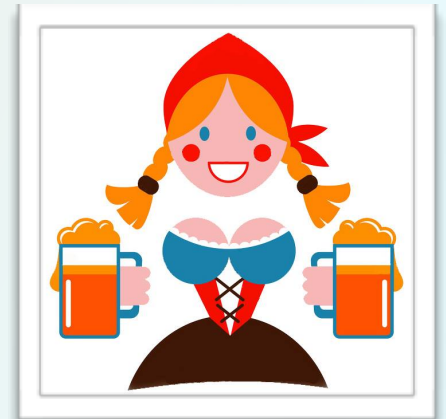


DBB - BLACK RUSSIAN V6

Ingredienten	2 L/KG
7700 gram	De Swaen Pilsnout 3 EBC
1000 gram	Havermout (oat) 4 EBC
500 gram	Cara mout 120 EBC
500 gram	Special B 350 EBC
500 gram	Chocolademout 900 EBC
500 gram	Blackmout 1100-1400 EBC
Maischen	10 minuten op 62 graden
	60 minuten op 72 graden
	1 minuut op 78 graden



40 gram	Willametta hop 5,5%	90 minuten meekoken
40 gram	Cascade hop 5,5%	90 minuten meekoken
45 gram	Willametta hop 5,5%	10 minuten meekoken
45 gram	Cascade hop 5,5%	10 minuten meekoken
800 gram	Donkere kandijnsuiker brokken	10 minuten meekoken

2 zakjes	Mangrove Jack's M29 Frensch saison gist
21-22 liter	Maischwater
17-18 liter	Spoelwater

Verwacht		Brouw datum	
SG	1.080-1.090	Batch#	
IBU	52	Begin SG	
Volume	22 liter	Datum op gistfles / SG	
Opmerking		Bottel datum	
Biertype: Russian Imperial Stout		Eind SG / alcohol	
Kooktijd: 90 minuten		Suiker / liter	
		Aantal flessen	