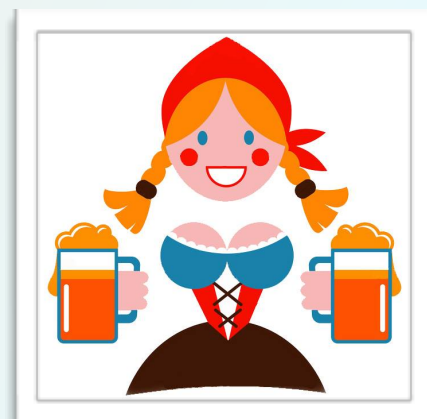


DBB - CUPIDO V2

Ingredienten	2 L/KG
8500 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC
900 gram	Aroma mout 50 EBC
600 gram	Tarwe mout 3 EBC
200 gram	BlackSwaen Barley 1125 EBC
Maischen	60 minuten op 62 graden
	45 minuten op 72 graden



Kooktijd	90 minuten	
60 gram	Brewers Gold hop 6,4%	90 minuten koken
40 gram	Hallertau Hersbrucker 2,5%	10 minuten koken
600 gram	Bruine Basterdsuiker	10 minuten koken
1350 gram	Honing	Whirlpool

2 zakjes	Safale US-05 gist of opgekweekte La Trappe gist
20 liter	Maiswater
16,5 liter	Spoelwater

Verwacht		Brouw datum	
SG	1090-1100	Batch#	
ABV	10-11%	Begin SG	
IBU	35	Datum gistfles / SG	
EBC	52	Bottel datum / inhoud	
Volume	22 liter	Eind SG / alcohol	
Biertype	Quadrupel	Suiker / liter	
		Aantal flessen	