

DBB - DEN ENGHEL TRIPEL

Ingredienten

7500 gram	Pilsmout 3 EBC
500 gram	Munichmout 17 EBC
500 gram	Tarwemout 4 EBC

Kruidige toegankelijke tripel
Ingrediënten voor 24 liter bier

46 gram	Hallertau Mittelfruh hop	65 minuten meekoken
16 gram	Gekneusde Koriander	45 minuten meekoken
5 stuks	Kuidnagelen	45 minuten meekoken
22 gram	Hallertau hop	10 minuten meekoken
500 gram	Rietsuiker	10 minuten meekoken
5 gram	Iers mos	10 minuten meekoken
1 zakje	Wyeast 1214 XL Belgian abbey gist	
21 liter	Maiswater	
17 liter	Spoelwater	

Maisschema

15 minuten	42 graden
10 minuten	52 graden
30 minuten	74 graden
5 minuten	78 graden
65 minuten	koken

Brouw datum

Batch#

Begin SG

Datum op gistfles

Bottel datum

Eind SG / alcohol

Suiker / liter

Aantal flessen

Opmerking