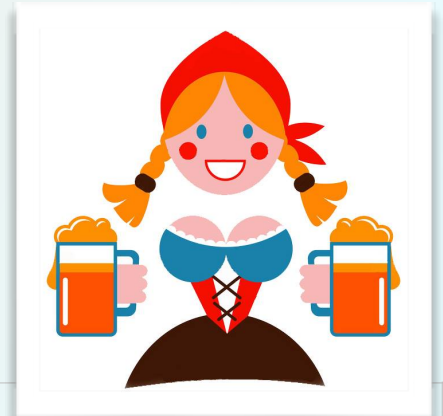


DBB - DEN ENGHEL TRIPEL V2

Ingredienten	2,6 L/KG
8000 gram	Pilsmout 3 EBC
570 gram	Munichmout 17 EBC
570 gram	Tarwemout 4 EBC
Maischen	75 minuten op 68 graden



Kooktijd	65 minuten	
49 gram	Hallertau Mittelfruh hop	65 minuten meekoken
17 gram	Gekneusde Korianderzaad	45 minuten meekoken
6 stuks	Kuidnagelen	45 minuten meekoken
23 gram	Hallertau hop	10 minuten meekoken
700 gram	Kristalsuiker	10 minuten meekoken
5 gram	Iers mos	10 minuten meekoken
2 zakjes	Wyeast 1214 XL Belgian abbey gist of Westmalle gist	
20,5 liter	Maiswater	
19,4 liter	Spoelwater	

Verwacht	
SG	1055-1065
IBU	12
Volume	24 liter

Opmerking	
Biertype: Tripel	
Amerikaans maisch schema	

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