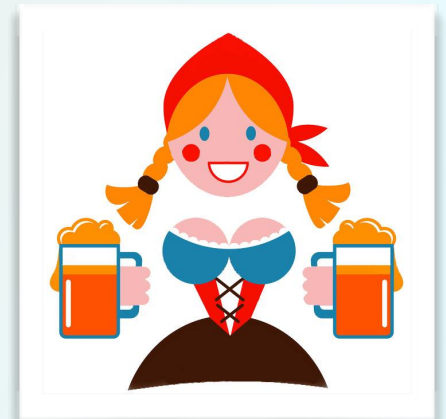


# DBB - DEN ENGHEL TRIPEL V2

<b>Ingredienten</b>	<b>2,6 L/KG</b>
7400 gram	Pilsmout 3 EBC
700 gram	Munichmout 17 EBC
500 gram	Tarwemout 4 EBC
Maischen	25 minuten op 62 graden
	40 minuten op 72 graden
	1 minuut op 78 graden



<b>Kooktijd</b>	<b>65 minuten</b>	
40 gram	Aurora hop 8%	65 minuten meekoken
20 gram	Gekneusde Korianderzaad	45 minuten meekoken
6 stuks	Kuidnagelen	45 minuten meekoken
23 gram	Hallertau Hersbrucker hop 2,5%	10 minuten meekoken
1000 gram	Kristalsuiker	10 minuten meekoken
2 zakjes	S-04 Gist	
22 liter	Maiswater	
13,6 liter	Spoelwater	

<b>Verwacht</b>	
SG	1.065-1.080
IBU	30
EBC	12
Volume	24 liter

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

<b>Opmerking</b>	
Biertype: Tripel	
Aangepast voor Workshop	